

Aperitif-Empfehlungen

Heidelbeerlikör auf Sekt mit Eis und Tonic Water	5,90 €
Liptinger Apfelmost auf Eis und Limonade	3,90 €

Suppen

Kürbiscremesuppe <i>Vegetarisch</i>	4,80 €
Flädlesuppe	4,80 €
Leberspätzlesuppe	4,80 €

SALATPLATTEN

Bunt gemischter Salatteller ⁴	4,30 €
Mittlere Salatplatte ⁴	8,00 €
Große Salatplatte ⁴	12,00 €
Salatplatte ⁴ mit im Bierteig panierten Zanderknusperle	14,90 €
Salatplatte ⁴ mit gebratenen Garnelen und gebackenen Tintenfischringen	14,90 €
Salatplatte ⁴ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €

Hauptgerichte – Unsere Empfehlungen

Spinat-Weckknödel mit frisch gebratenen Champignons, Rahmsoße und Salat ⁴ <i>fast Vegetarisch</i>	15,90 €
Entenbruststreifen im Knuspermantel an einer Preiselbeerssoße, dazu Spätzle	17,50 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Konservierungsstoff Nitritpöckelsalz

Hauptgerichte ohne Fleisch

Spinat-Weckknödel mit frisch gebratenen Champignons, Rahmsoße und Salat ⁴ <i>fast Vegetarisch</i>	15,90 €
Kürbis-Gorgonzola-Maultaschen an einer Thai-Currysauce mit Salat ⁴ <i>Vegetarisch</i>	14,90 €
Spinat-Mezzalune, gefüllte Teigtaschen und Gemüse in einer Thai-Currysauce dazu ein Salat ⁴ <i>Vegetarisch</i>	14,90 €
Linsenküchle mit Pfeffersauce, Cocktaildipp, Pommes und Salat ⁴ <i>Vegetarisch</i>	14,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ⁴ <i>Vegetarisch</i>	12,50 €* <hr/>

HAUPTGERICHTE

Vom Wild

Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh, mit Höri-Bülle Zwetschen Chutney, Pommes und Salatgarnitur ^{3,4,5}	14,90 €
Körner-Nussschnitzel vom heimischen Wildschwein mit Rahmsoße, Preiselbeeren und Spätzle	18,90 €* <hr/>
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit Spätzle	16,90 €

Vom Rind

Rinder Tafelspitz in einer Meerrettichsauce mit Wurzelgemüsewürfel, Kartoffelkrapfen	16,90 €
Rinderzunge ⁵ in einer Portweinsauce auf Gemüse mit Spätzle	16,90 €
Sonnentopf – Rindergulasch mit Champignons und Spätzle	13,50 €* <hr/>
Badischer Sauerbraten mit Spätzle	13,90 €
Rinderbäckle in einer Rotwein-Balsamicosauce mit Höri-Bülle Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle	17,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Konservierungsstoff Nitritpöckelsalz

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein

Filetspieß – Schweinemedallions im Speckmantel an einer Pfeffersauce mit Kroketten ^{3,5}	17,90 €*
Scharfe Bäckle – Schweinebäckle in leicht scharfer Soße mit Wurzelgemüse und Spätzle	15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	12,90 €*
Cordon bleu ^{3,5} mit Pommes	14,90 €*
Schweinesteak mit Zigeunersauce und Pommes	13,50 €*

Rindersteaks

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelkrapfen	22,90 €
Rindersteak mit einer Pfeffer-Ananassauce und Kartoffelkrapfen	22,90 €
Rindersteak mit Kräuterbutter ² und Kroketten	22,90 €

Bodenständige Hausmannskost

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ⁴ <i>Vegetarisch</i>	12,50 €*
Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße und Röstzwiebeln	11,50 €*
Ein paar Bauernbratwürste ⁵ mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat ⁴	9,50 €
Linsen mit Wienerle und Spätzle ⁴	9,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Konservierungsstoff Nitritpöckelsalz

HAUPTGERICHTE

Toasts, Burger, Exoten & Co

Fruchtiges Curry-Putengeschnetzeltes mit Reis	11,50 €* ^{3,4,5}
Cheeseburger mit Pommes und Salatgarnitur ^{3,4,5}	12,90 €
Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh, mit Höri-Bülle Zwetschen Chutney, Pommes und Salatgarnitur ^{3,4,5}	14,90 €
Ab 17 Uhr	
Toast Hawaii – Toastbrot, Schinken ^{3,5} und Ananas mit Emmentaler überbacken, dazu Preiselbeeren	9,90 €* ^{3,4,5}
Jägertoast – Toast mit Pilzen der Saison und gebratenen Schweinerückenstreifen mit Emmentaler überbacken, dazu Salatgarnitur ^{3,4,5}	15,90 €
Camembert – 2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Obst und Salatgarnitur ⁴ dazu servieren wir Toastbrot	13,90 €

Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur ⁴	9,90 €
Hähnchencrossis mit Pommes und Salatgarnitur ⁴	8,90 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Soße	2,90 €
Portion Spätzle mit Soße	3,50 €

VESPER / BROTZEIT

Wurstsalat mit Brot	6,90 €* ^{3,4,5}
Wurstsalat Schweizer Art mit Käse und Brot	7,90 €* ^{3,4,5}
Wurstsalat Schwäbische Art mit Schwarzwurst und Brot	7,90 €* ^{3,4,5}
Wurstsalat mit Salat ⁴ garniert	10,50 €* ^{3,4,5}
Russische Eier mit Fleischsalat ^{2,3,4,5} und Salat garniert	9,50 €* ^{3,4,5}

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Konservierungsstoff Nitritpöckelsalz

Aperitif

Glas Sekt	0,10 l	2,80 €
Glas Sekt Orange	0,10 l	2,60 €
Secco Cathrin Weingut Clauß	0,10 l	3,20 €
Lilliet Wild Berry	0,20 l	4,90 €
Aperol Sprizz	0,20 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{8,4} / Bluna ⁴ / Spezi ^{8,4}	0,30 l	3,20 €
Cola ^{8,4} / Bluna ⁴ / Spezi ^{8,4}	0,40 l	3,60 €
Orangensaft	0,30 l	3,60 €
Orangensaftschorle	0,30 l	3,20 €
Orangensaftschorle	0,40 l	3,60 €
Apfelsaft	0,30 l	3,60 €
Apfelschorle	0,30 l	3,20 €
Apfelschorle	0,40 l	3,60 €
Schweppes	0,20 l	3,10 €
Tafelwasser	0,30 l	2,70 €
Tafelwasser	0,50 l	3,10 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,50 l	3,80 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,75 l	4,30 €

Bier

Zoller Pils	0,30 l	3,10 €
Zoller Pils	0,50 l	3,30 €
Hirsch Helles	0,50 l	3,30 €
Zoller Zwickel naturtrüb	0,33 l	3,10 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,10 €
Zoller Weizen Kristall oder Dunkel	0,50 l	3,60 €
Hirsch Weizenbier Hell	0,50 l	3,60 €
Cola ⁸ - Weizen	0,50 l	3,60 €
Rothaus Alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,60 €
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,50 l	3,40 €
Hirsch Donauradler	0,33 l	3,10 €
Hirsch Donauradler Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Claustaler Alkoholfrei	0,50 l	3,40 €

Wein

Rotwein

Heilbronner Stiftsberger Trollinger Weingut Albrecht Kiessleg	0,20 l	4,80 €
Hex von Dasenstein Spätburgunder WG Kappelrodeck	0,20 l	5,20 €
Ihringer Spätburgunder trocken Privatkellerei Karle	0,20 l	5,60 €
Alde Gott Spätburgunder Kabinet Winzergenossenschaft Sasbachwalden	0,75 l	18,50 €
Rotweinschorle aus Qualitätswein	0,20 l	3,30 €
Primitivo Olympus I.G.T. Terre Nobile	0,70 l	20,90 €

Duft nach Beerenfrüchten, Brombeeren und sehr reife und duftig süße
Himbeeren sowie nach Cassis und dunklen reifen Trauben.

4 mit Farbstoff 8
Coffeinhaltig

Wein

Weißwein

Jechtinger Müller-Thurgau WG Jechtingen	0,20 l	4,30 €
Julius Zotz Gutedel Brinzinger Burg Neuenfels trocken	0,20 l	4,30 €
Neuweierer Altenberg Riesling trocken WG Neuweierer-Bühlertal	0,20 l	4,50 €
Durbacher Riesling trocken Schloß Staufenberg Klingelberg	0,20 l	5,20 €
Jechtinger Weißer Burgunder trocken	0,20 l	4,80 €
Weissweinschorle aus Qualitätswein	0,20 l	3,30 €
Principe Di Granatey Grillo – Bio – Siccilla DOC	0,70 l	21,80 €

Aromenbild von tropischen Früchten, Melone, Ananas und blumigen Noten

Weißherbst

Jechtinger Spätburgunder Weißherbst trocken WG Jechtingen	0,20 l	4,50 €
Durbacher Spätburgunder Weißherbst WG Durbach	0,20 l	4,90 €

Digestiv

Malteser	2 cl	2,20 €
Martini	0,1 l	3,10 €

Likör

Baileys	2 cl	2,50 €
Eierlikör	2 cl	2,20 €

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
--------------	------	--------

Klare

Obstwasser	2 cl	2,20 €
Kirschwasser	2 cl	2,20 €
Williamsbirne	2 cl	2,20 €
Himbeergeist	2 cl	2,40 €
Zwetschgenwasser	2 cl	2,20 €
Zibärtele	2 cl	2,60 €

Bitter

Campari Soda oder Orange ⁴	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazzotti	2 cl	2,20 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2 cl	3,50 €

⁴ mit Farbstoff 8
Coffeinhaltig

Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee ⁸ / Tasse entkoffeiniertes Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee ⁸	5,20 €
Cappuccino ⁸ / Milchkaffee ⁸	3,10 €
Cappuccino ⁸ / Milchkaffee groß ⁸	3,60 €
Espresso ⁸	2,40 €
Doppelter Espresso ⁸	3,10 €
Lattee Macchiato ⁸ / Heiße Schokolade	3,60 €

Tee

Schwarztee ⁸	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Kamillentee	2,40 €
Früchtetee	2,40 €

Für kalte Tage

Glühwein	4,60 €
Grog mit doppeltem Rum	4,90 €