

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Schwarzwald Sloe Gin mit Eis und Tonic Water <sup>1,10</sup>	7,80 €
Liptinger Apfelmost auf Eis und Limonade	3,90 €

---

## SUPPEN

Zwiebelcremesuppe <sup>1,6</sup> <i>Vegetarisch</i>	5,50 €
Flädlesuppe <sup>1,9,16</sup>	5,50 €
Leberspätzlesuppe <sup>1,9,16</sup>	5,50 €

---

## SALATPLATTEN

Bunt gemischter Salatteller <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	4,90 €
Mittlere Salatplatte <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	9,00 €
Große Salatplatte <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	13,00 €
Salatplatte <sup>4</sup> mit im Bierteig panierten Zanderknusperle <sup>1,3,5,6,9,10,15</sup>	16,90 €
Salatplatte <sup>4</sup> mit gebratenen Garnelen und gebackenen Tintenfischringen <sup>1,2,3,5,6,9,10,15</sup>	16,90 €
Salatplatte <sup>4</sup> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	15,90 €

---

## HAUPTGERICHTE – UNSERE EMPFEHLUNGEN

Entenbruststreifen im Knuspermantel mit Preiselbeersöße, dazu Spätzle <sup>1,2,3,5,6,9</sup>	18,90 €
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und Pommes <sup>1,2,6</sup>	20,90 €
Wagyu-Burger mit Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	17,90 €

---

\* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

## HAUPTGERICHTE OHNE FLEISCH

Spinat-Weckknödel mit frisch gebratenen Champignons, Rahmsoße und Salat <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup> <i>fast Vegetarisch</i>	17,90 €
Spinat-Mezzalune, gefüllte Teigtaschen und Gemüse in einer Thai-Currysauce dazu ein Salat <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup> <i>Vegetarisch</i>	16,90 €
Linsenküchle mit Pfeffersauce, Cocktaildipp, Pommes und Salat <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup> <i>Vegetarisch</i>	16,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup> <i>Vegetarisch</i>	13,50 €* <hr/>

## HAUPTGERICHTE

### VOM WILD

Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	16,90 €
Körner-Nussschnitzel vom heimischen Reh mit Rahmsoße, Preiselbeeren und Spätzle <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	20,90 €* <hr/>
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit Spätzle <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	18,90 €

### VOM RIND

Rinderzunge in einer Portweinsauce auf Gemüse mit Spätzle <sup>1,5,6,9,10,14,15,16</sup>	17,90 €
Sonnentopf – Rindergulasch mit Champignons und Spätzle <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	15,50 €* <hr/>
Badischer Sauerbraten mit Spätzle <sup>1,5,6,10,15,16</sup>	15,90 €
Rinderbäckle in einer Rotwein-Balsamico-Soße mit Höri-Bülle Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle <sup>1,5,6,10,15,16</sup>	19,90 €

---

\* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

## HAUPTGERICHTE

### VOM SCHWEIN

Filetspieß – Schweinemedallions im Speckmantel an einer Pfeffersauce mit Kroketten <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	18,90 €* <sup>*</sup>
Scharfe Bäckle – Schweinebäckle in leicht scharfer Soße mit Wurzelgemüse und Spätzle <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	17,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	13,90 €* <sup>*</sup>
Cordon bleu mit Pommes <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	15,90 €* <sup>*</sup>
Schweinesteak mit Zigeunersauce mit Pommes <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	15,50 €* <sup>*</sup>

### RINDERSTEAKS

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelkrapfen <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	28,90 €
Rindersteak mit einer Pfeffer-Ananassoße und Kartoffelkrapfen <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	26,90 €
Rindersteak mit Kräuterbutter und Kroketten <sup>1,2,6</sup>	26,90 €

### BODENSTÄNDIGE HAUSMANNSKOST

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup> <i>Vegetarisch</i>	13,50 €* <sup>*</sup>
Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße und Röstzwiebeln <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	13,50 €* <sup>*</sup>
Ein paar Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat <sup>1,4,5,6,9,10,15,16</sup>	12,50 €
Linsen mit Wienerle und Spätzle <sup>1,6,8,9,16</sup>	11,90 €

\* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

## HAUPTGERICHTE

### TOASTS, BURGER, EXOTEN & CO

Fruchtiges Curry-Putengeschnetzeltes mit Reis <sup>1,5,6,8</sup>	13,50 €*
Wagyu-Burger mit Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	17,90 €
Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	16,90 €

### AB 17.00 UHR

Toast Hawaii – Toastbrot, Schinken und Ananas mit Emmentaler überbacken, dazu Preiselbeeren <sup>1,3,5,6,15</sup>	11,90 €*
Jägertoast – Toast mit Pilzen der Saison und gebratenen Schweinerückenstreifen mit Emmentaler überbacken, dazu Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	16,90 €

---

## KINDERGERICHTE

Kleines Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	10,90 €
Hähnchencrossis mit Pommes und Salatgarnitur <sup>1,5,6,9,10,15,16</sup>	9,90 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Soße <sup>1,9,15</sup>	3,90 €
Portion Spätzle mit Soße <sup>1,6,9</sup>	4,50 €

---

## VESPER / BROTTZEIT

Wurstsalat mit Brot <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	7,90 €*
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse und Brot <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	8,90 €*
Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst und Brot <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	8,90 €*
Wurstsalat mit Salat garniert <sup>1,4,5,6,9,10,15</sup>	11,50 €*
Russische Eier mit Fleischsalat und Salat garniert <sup>1,5,6,9,10,15</sup>	11,50 €*

---

\* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

## APERITIF

Glas Sekt	0,10 l	3,80 €
Glas Sekt Orange	0,10 l	3,60 €
Lillet Wild Berry <sup>1,2,10</sup>	0,20 l	5,90 €
Aperol Spritz <sup>1,2,10</sup>	0,20 l	5,90 €

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola <sup>1,9,11,12</sup> / Bluna <sup>1</sup> / Spezi <sup>1,9,11,12</sup>	0,30 l	3,40 €
Cola <sup>1,9,11,12</sup> / Bluna <sup>1</sup> / Spezi <sup>1,9,11,12</sup>	0,40 l	3,80 €
Orangensaft	0,30 l	3,80 €
Orangensaftschorle	0,30 l	3,40 €
Orangensaftschorle	0,40 l	3,80 €
Apfelsaft	0,30 l	3,80 €
Apfelschorle	0,30 l	3,40 €
Apfelschorle	0,40 l	3,80 €
Schweppes <sup>10</sup>	0,20 l	3,30 €
Tafelwasser	0,30 l	3,10 €
Tafelwasser	0,50 l	3,90 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,50 l	4,20 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,75 l	4,90 €

---

## BIER

Zoller Pils	0,30 l	3,30 €
Zoller Pils	0,50 l	3,60 €
Zoller Zwickel naturtrüb	0,33 l	3,30 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,30 €
Zoller Weizen Kristall oder Dunkel	0,50 l	3,90 €
Hirsch Weizenbier Hell	0,50 l	3,90 €
Cola <sup>1,9,11,12</sup> - Weizen	0,50 l	3,90 €
Rothaus Alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,90 €
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,50 l	3,60 €
Hirsch Donauradler	0,33 l	3,30 €
Hirsch Donauradler Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,50 l	3,60 €

---

## WEIN

### ROTWEIN

Heilbronner Stiftsberger Trollinger Weingut Albrecht Kiessleg <sup>12</sup>	0,20 l	5,20 €
Hex von Dasenstein Spätburgunder WG Kappelrodeck <sup>12</sup>	0,20 l	5,60 €
Ihringer Spätburgunder trocken Privatkellerei Karle <sup>12</sup>	0,20 l	5,90 €
Alde Gott Spätburgunder Kabinett Winzergenossenschaft Sasbachwalden <sup>12</sup>	0,75 l	18,50 €
Rotweinschorle aus Qualitätswein <sup>12</sup>	0,20 l	3,60 €
Primitivo Olympus I.G.T. Terre Nobile <sup>12</sup>	0,70 l	25,90 €

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

## WEIN

### WEIBWEIN

Jechtinger Müller-Thurgau <sup>12</sup> WG Jechtingen	0,20 l	4,60 €
Julius Zotz Gutedel <sup>12</sup> Brinzinger Burg Neuenfels trocken	0,20 l	4,60 €
Neuweierer Altenberg Riesling trocken <sup>12</sup> WG Neuweierer-Bühlertal	0,20 l	5,20 €
Durbacher Riesling trocken <sup>12</sup> Schloß Staufenberg Klingelberg	0,20 l	5,40 €
Jechtinger Weißer Burgunder trocken <sup>12</sup>	0,20 l	5,40 €
Weissweinschorle aus Qualitätswein <sup>12</sup>	0,20 l	3,60 €
Principe Di Granatey Grillo – Bio – Siccilla DOC <sup>12</sup>	0,70 l	23,80 €

Aromenbild von tropischen Früchten, Melone, Ananas und blumigen Noten

---

### WEIBHERBST

Durbacher Spätburgunder Weißherbst <sup>12</sup> WG Durbach	0,20 l	5,20 €
--	--------	--------

---

## DIGESTIV

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

---

## LIKÖR

Baileys <sup>1</sup>	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 <sup>1,2,10</sup>	4 cl	5,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	3,50 €

---



## HEIßE GETRÄNKE

### KAFFEE

Tasse Kaffee <sup>9</sup> / Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,80 €
Kännchen Kaffee <sup>9</sup>	5,40 €
Cappuccino <sup>6,9</sup> / Milchkaffee <sup>6,9</sup>	3,60 €
Espresso <sup>9</sup>	2,60 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,30 €
Latte Macchiato <sup>9</sup> / Heiße Schokolade <sup>6,9</sup>	3,80 €

### TEE

Schwarztee <sup>6</sup>	2,60 €
Pfefferminztee	2,60 €
Grüner Tee	2,60 €
Kamillentee	2,60 €
Früchtetee	2,60 €

### FÜR KALTE TAGE

Glühwein	5,60 €
Grog mit doppelten Rum	6,90 €

---

## HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Einzelne Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.  
Für Fragen und für nähere Informationen, sprechen Sie uns bitte einfach an.

## ZUSATZSTOFFE SPEISEN UND ALLERGENE:

- 1) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2) Krebstiere
- 3) Fisch
- 4) Weichtiere
- 5) Soja
- 6) Milch und Lactose
- 7) Erdnüsse
- 8) Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew-, Peca-, Para-, Macadamia-, und Queenslandnüsse sowie Mandeln und Pistazien)
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeloxide/Sulfite
- 13) Kaliumchlorid
- 14) Nitritpökelsalz
- 15) Konservierungsstoffe
- 16) Ei
- 17) Lupinen

## ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Anti-Oxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylaninquelle
- 14) Taurin
- 15) Nektar

## UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE SIND GEKENNZEICHNET

---