

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Schwarzwald Sloe Gin mit Eis und Tonic Water ^{1,10}	7,80 €
Liptinger Apfelmost auf Eis und Limonade	4,10 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe ^{1,6} <i>Vegetarisch</i>	5,80 €
Zwiebelcremesuppe ^{1,6} <i>Vegetarisch</i>	5,80 €
Flädlesuppe ^{1,9,16}	5,80 €
Leberspätzlesuppe ^{1,9,16}	5,80 €

SALATPLATTEN

Bunt gemischter Salatteller ^{1,5,6,9,10,15}	5,50 €
Mittlere Salatplatte ^{1,5,6,9,10,15}	9,00 €
Große Salatplatte ^{1,5,6,9,10,15}	13,00 €
Salatplatte ⁴ mit im Bierteig panierten Zanderknusperle ^{1,3,5,6,9,10,15}	17,90 €
Salatplatte ⁴ mit gebratenen Garnelen und gebackenen Tintenfischringen ^{1,2,3,5,6,9,10,15}	17,90 €
Salatplatte ⁴ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{1,5,6,9,10,15}	15,90 €

HAUPTGERICHTE – UNSERE EMPFEHLUNGEN

Entenbruststreifen im Knuspermantel mit Preiselbeersöße, dazu Spätzle ^{1,2,3,5,6,9}	19,90 €
Saure Kutteln mit Brot oder Kartoffelkrapfen ^{1,3,5,6,9}	10,90 €
Pastinaken Burger mit Emmentaler, Tomaten, Zwiebeln, dazu Pommes und eine Salatgarnitur ^{1,3,5,6,9} <i>Vegetarisch</i>	17,50 €
Schweinesteak Jäger Art mit gebratenen Champignons und Pommes ^{1,2,3,5,6,9}	17,90 €*
Schupfnudelpfanne mit Champignons und Gemüse, geschwenkt in Rahmsauce ^{1,5,6,9,10,15,16}	11,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

HAUPTGERICHTE OHNE FLEISCH

Spinat-Weckknödel mit frisch gebratenen Champignons, Rahmsoße und Salat ^{1,5,6,9,10,15,16} <i>fast Vegetarisch</i>	18,90 €
Spinat-Mezzalune, gefüllte Teigtaschen und Gemüse in einer Thai-Currysauce dazu ein Salat ^{1,5,6,9,10,15,16} <i>Vegetarisch</i>	17,90 €
Linsenküchle mit Pfeffersauce, Cocktaildipp, Pommes und Salat ^{1,5,6,9,10,15,16} <i>Vegetarisch</i>	17,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{1,5,6,9,10,15,16} <i>Vegetarisch</i>	14,50 €* <hr/>

HAUPTGERICHTE

VOM WILD

Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur ^{1,5,6,9,10,15,16}	17,90 €
Körner-Nussschnitzel vom heimischen Reh mit Rahmsoße, Preiselbeeren und Spätzle ^{1,5,6,9,10,15,16}	21,90 €* <hr/>
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit Spätzle ^{1,5,6,9,10,15,16}	18,90 €

VOM RIND

Rinderzunge in einer Portweinsauce auf Gemüse mit Spätzle ^{1,5,6,9,10,14,15,16}	19,90 €
Sonnentopf – Rindergulasch mit Champignons und Spätzle ^{1,5,6,9,10,15,16}	17,50 €* <hr/>
Badischer Sauerbraten mit Spätzle ^{1,5,6,10,15,16}	17,90 €
Rinderbäckle in einer Rotwein-Balsamico-Soße mit Höri-Bülle Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle ^{1,5,6,10,15,16}	21,90 €

RINDERSTEAKS VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RIND

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelkrapfen ^{1,5,6,9,10,15,16}	30,90 €
Rindersteak mit einer Pfeffer-Ananassoße und Kartoffelkrapfen ^{1,5,6,9,10,15,16}	28,90 €
Rindersteak mit Kräuterbutter und Kroketten ^{1,2,6}	28,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Filetspieß – Schweinemedallions im Speckmantel an einer Pfeffersauce mit Kroketten ^{1,5,6,9,10,15,16}	19,90 €* [*]
Scharfe Bäckle – Schweinebäckle in leicht scharfer Soße mit Wurzelgemüse und Spätzle ^{1,5,6,9,10,15,16}	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{1,5,6,9,10,15,16}	14,90 €* [*]
Cordon bleu mit Pommes ^{1,5,6,9,10,15,16}	16,90 €* [*]

BODENSTÄNDIGE HAUSMANNSKOST

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{1,5,6,9,10,15,16} <i>Vegetarisch</i>	14,50 €* [*]
Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße und Röstzwiebeln ^{1,5,6,9,10,15,16}	13,50 €* [*]
Ein paar Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat ^{1,4,5,6,9,10,15,16}	13,90 €
Linsen mit Wienerle und Spätzle ^{1,6,8,9,16}	12,90 €

TOASTS, BURGER, EXOTEN & CO

Fruchtiges Curry-Putengeschnetzeltes mit Reis ^{1,5,6,8}	14,50 €* [*]
Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur ^{1,5,6,9,10,15,16}	17,90 €

AB 17.00 UHR

Toast Hawaii – Toastbrot, Schinken und Ananas mit Emmentaler überbacken, dazu Preiselbeeren ^{1,3,5,6,15}	12,90 €* [*]
Camembert – 2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Obst und Salatgarnitur ⁴ dazu servieren wir Toastbrot	13,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

KINDERGERICHTE

Kleines Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur ^{1,5,6,9,10,15,16}	11,90 €
Hähnchencrossis mit Pommes und Salatgarnitur ^{1,5,6,9,10,15,16}	10,90 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Soße ^{1,9,15}	4,20 €
Portion Spätzle mit Soße ^{1,6,9}	4,80 €

VESPER / BROTTZEIT

Wurstsalat mit Brot ^{1,5,6,9,10,15}	8,90 €* [*]
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse und Brot ^{1,5,6,9,10,15}	10,90 €* [*]
Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst und Brot ^{1,5,6,9,10,15}	10,90 €* [*]
Wurstsalat mit Salat garniert ^{1,4,5,6,9,10,15}	13,50 €* [*]
Russische Eier mit Fleischsalat und Salat garniert ^{1,5,6,9,10,15}	13,50 €* [*]

* 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 ^{1,2,10}	0,20 l	5,90 €
Aperol Spritz ^{1,2,10}	0,20 l	5,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ^{1,9,11,12} / Bluna ¹ / Spezi ^{1,9,11,12}	0,30 l	3,60 €
Cola ^{1,9,11,12} / Bluna ¹ / Spezi ^{1,9,11,12}	0,40 l	3,90 €
Orangensaft	0,30 l	3,90 €
Orangensaftschorle	0,30 l	3,60 €
Orangensaftschorle	0,40 l	3,90 €
Apfelsaft	0,30 l	3,90 €
Apfelschorle	0,30 l	3,60 €
Apfelschorle	0,40 l	3,90 €
Schweppes ¹⁰	0,20 l	3,50 €
Tafelwasser	0,30 l	3,10 €
Tafelwasser	0,50 l	3,90 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,50 l	4,50 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,75 l	5,20 €

BIER

Zoller Pils	0,30 l	3,50 €
Zoller Pils	0,50 l	3,80 €
Zoller Zwickel naturtrüb	0,33 l	3,50 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,50 €
Zoller Weizen Kristall oder Dunkel	0,50 l	4,10 €
Hirsch Weizenbier Hell	0,50 l	4,10 €
Cola ^{1,9,11,12} - Weizen	0,50 l	4,10 €
Rothaus Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,10 €
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Hirsch Donauradler	0,33 l	3,50 €
Hirsch Donauradler Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,50 l	3,80 €

WEIN

ROTWEIN

Heilbronner Stiftsberger Trollinger Weingut Albrecht Kiessleg ¹²	0,20 l	5,20 €
Hex von Dasenstein Spätburgunder WG Kappelrodeck ¹²	0,20 l	5,60 €
Ihringer Spätburgunder trocken Privatkellerei Karle ¹²	0,20 l	5,90 €
Alde Gott Spätburgunder Kabinett Winzergenossenschaft Sasbachwalden ¹²	0,75 l	18,50 €
Rotweinschorle aus Qualitätswein ¹²	0,20 l	3,60 €
Primitivo Olympus I.G.T. Terre Nobile ¹²	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 ¹² WG Jechtingen	0,20 l	4,60 €
Julius Zotz Gutedel ¹² Brinzinger Burg Neuenfels trocken	0,20 l	4,60 €
Neuweierer Altenberg Riesling trocken ¹² WG Neuweierer-Bühlertal	0,20 l	5,20 €
Durbacher Riesling trocken ¹² Schloß Staufenberg Klingelberg	0,20 l	5,40 €
Jechtinger Weißer Burgunder trocken ¹²	0,20 l	5,40 €
Weissweinschorle aus Qualitätswein ¹²	0,20 l	3,60 €
Principe Di Granatey Grillo – Bio – Siccilla DOC ¹²	0,70 l	23,80 €

Aromenbild von tropischen Früchten, Melone, Ananas und blumigen Noten

WEIBHERBST

Durbacher Spätburgunder Weißherbst ¹² WG Durbach	0,20 l	5,20 €
--	--------	--------

DIGESTIV

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

LIKÖR

Baileys ¹	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 ^{1,2,10}	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 ⁹ / Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,80 €
Kännchen Kaffee ⁹	5,40 €
Cappuccino ^{6,9} / Milchkaffee ^{6,9}	3,60 €
Espresso ⁹	2,60 €
Doppelter Espresso ⁹	3,30 €
Latte Macchiato ⁹ / Heiße Schokolade ^{6,9}	3,80 €

TEE

Schwarztee ⁶	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
