



HERZLICH WILLKOMMEN!



UNSERE EMPFEHLUNG DES TAGES

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und Pfeffersoße, dazu Kroketten	23,90 €
Kürbisfalafel mit Paprika-Tomatensauce, Pommes und Salat Vegan	17,90 €*
Rinderroulade mit Höri-Rotkraut und Spätzle	21,90 €
Rinder Brisket geschmort mit Kirschsauce, dazu Grillgemüse und Kroketten	21,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

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

SUPPEN

Kürbiscremesuppe <i>Vegetarisch</i>	5,90 €
Zwiebelcremesuppe <i>Vegetarisch</i>	5,90 €
Flädlesuppe	5,90 €
Leberspätzlesuppe	5,90 €

SALATPLATTEN

Bunt gemischter Salatteller	5,80 €
Mittlere Salatplatte	10,00 €
Große Salatplatte	14,00 €
Salatplatte mit im Bierteig panierten Zanderknusperle	19,90 €
Salatplatte mit gebratenen Garnelen und gebackenen Tintenfischringen	19,90 €
Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90 €

HAUPTGERICHTE – UNSERE EMPFEHLUNGEN

Entenbruststreifen im Knuspermantel mit Preiselbeersöße, dazu Spätzle	21,90 €* 21,90 €
Schweinesteak Jäger Art mit gebratenen Champignons und Pommes	17,90 €* 17,90 €
Schweinesteak mit Zigeunersoße und Pommes	16,90 €* 16,90 €
Kürbis-Gorgonzola Maultaschen mit Lauch an einer Thai-Currysauce, dazu gemischter Salatteller	17,90 €* 17,90 €
Jägertoast – Schweinesteakstreifen mit Champignons in Rahmsauce leicht mit Emmentaler überbacken, dazu eine Salatgarnitur	17,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

HAUPTGERICHTE OHNE FLEISCH

Spinat-Weckknödel mit frisch gebratenen Champignons, Rahmsoße und Salat <i>fast Vegetarisch</i>	19,90 €* *
Spinat-Mezzalune, gefüllte Teigtaschen und Gemüse in einer Thai-Currysauce dazu ein Salat <i>Vegetarisch</i>	18,90 €* *
Linsenküchle mit Pfeffersauce, Cocktaildipp, Pommes und Salat <i>Vegetarisch</i>	18,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <i>Vegetarisch</i>	15,50 €* *

HAUPTGERICHTE

VOM WILD

Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur	18,90 €
Körner-Nussschnitzel vom heimischen Reh mit Rahmsoße, Preiselbeeren und Spätzle	22,90 €* *
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit Spätzle	19,90 €* *

VOM RIND

Rinderzunge in einer Portweinsauce auf Gemüse mit Spätzle	19,90 €
Sonnentopf – Rindergulasch mit Champignons und Spätzle	17,50 €* *
Badischer Sauerbraten mit Spätzle	17,90 €
Rinderbäckle in einer Rotwein-Balsamico-Soße mit Höri-Bülle Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle	24,90 €

RINDERSTEAKS VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RIND

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelkrapfen	29,90 €
Rindersteak mit einer Pfeffer-Ananassoße und Kartoffelkrapfen	28,90 €
Rindersteak mit Kräuterbutter und Kroketten	28,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Filetspieß – Schweinemedallions im Speckmantel an einer Pfeffersauce mit Kroketten	20,90 €* *
Scharfe Bäckle – Schweinebäckle in leicht scharfer Soße mit Wurzelgemüse und Spätzle	19,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	15,90 €* *
Cordon bleu mit Pommes	17,90 €* *

BODENSTÄNDIGE HAUSMANNSKOST

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <i>Vegetarisch</i>	15,50 €* *
Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße und Röstzwiebeln	14,50 €* *
Ein paar Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat	13,90 €
Linsen mit Wienerle und Spätzle	12,90 €

TOASTS, BURGER, EXOTEN & CO

Fruchtiges Curry-Putengeschnetzeltes mit Reis	15,50 €* *
Wildburger vom heimischen Wildschwein und Reh mit Höri-Bülle-Zwetschgen Chutney, Pommes und Salatgarnitur	18,90 €

AB 17.00 UHR

Toast Hawaii – Toastbrot, Schinken und Ananas mit Emmentaler überbacken, dazu Preiselbeeren	12,90 €* *
Camembert – 2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Obst und Salatgarnitur dazu servieren wir Toastbrot	13,90 €

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

KINDERGERICHTE

Kleines Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur	11,90 €
Hähnchencrossis mit Pommes und Salatgarnitur	10,90 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Soße	4,20 €
Portion Spätzle mit Soße	4,80 €

VESPER / BROTZEIT

Wurstsalat mit Brot	9,90 €*
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse und Brot	11,90 €*
Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst und Brot	11,90 €*
Wurstsalat mit Salat garniert	14,50 €*
Russische Eier mit Fleischsalat und Salat garniert	13,50 €*

* Gerichte mit Stern sind auch als kleine Portion erhältlich.

APERITIF

Glas Sekt	0,10 l	4,10 €
Glas Sekt Orange	0,10 l	3,90 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,90 €
Aperol Spritz	0,20 l	5,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola / Bluna / Spezi	0,30 l	3,80 €
Cola / Bluna / Spezi	0,40 l	4,10 €
Orangensaft	0,30 l	4,10 €
Orangensaftschorle	0,30 l	3,80 €
Orangensaftschorle	0,40 l	4,10 €
Apfelsaft	0,30 l	4,10 €
Apfelschorle	0,30 l	3,80 €
Apfelschorle	0,40 l	4,10 €
Schweppes	0,20 l	3,80 €
Tafelwasser	0,30 l	3,40 €
Tafelwasser	0,50 l	4,20 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,50 l	4,90 €
Mineralwasser Peterstal Gourmet	0,75 l	5,40 €

BIER

Zoller Pils	0,30 l	3,80 €
Zoller Pils	0,50 l	4,10 €
Zoller Zwickel naturtrüb	0,33 l	3,80 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,80 €
Zoller Weizen Kristall oder Dunkel	0,50 l	4,40 €
Hirsch Weizenbier Hell	0,50 l	4,40 €
Cola- Weizen	0,50 l	4,40 €
Rothaus Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,40 €
Hirsch Helles	0,50 l	4,10 €
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,50 l	4,10 €
Zoller Bioalb Radler Naturtrüb	0,33 l	3,80 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,50 l	4,10 €

WEIN

WEIBWEIN

Jechtinger Müller-Thurgau WG Jechtingen	0,20 l	4,90 €
Julius Zotz Gutedel Brinzinger Burg Neuenfels trocken	0,20 l	5,50 €
Ortenauer Kingelberger Riesling trocken Weingut Schloss Ortenberg	0,20 l	5,90 €
Durbacher Riesling trocken Schloß Staufenberg Klingelberg	0,20 l	5,90 €
Jechtinger Weißer Burgunder trocken	0,20 l	5,60 €
Weissweinschorle aus Qualitätswein	0,20 l	4,10 €

WEIN

ROTWEIN

Heilbronner Stiftsberger Trollinger Weingut Albrecht Kiessleg	0,20 l	5,40 €
Hex von Dasenstein Spätburgunder WG Kappelrodeck	0,20 l	6,30 €
Ihringer Spätburgunder trocken Privatkellerei Karle	0,20 l	6,10 €
Rotweinschorle aus Qualitätswein	0,20 l	4,10 €
Primitivo Olympus I.G.T. Terre Nobile	0,70 l	25,90 €

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

WEIßHERBST

Durbacher Spätburgunder Weißherbst WG Durbach	0,20 l	6,20 €
--	--------	--------

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 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 / Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	5,90 €
Cappuccino / Milchkaffee	3,90 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Latte Macchiato / Heiße Schokolade	4,30 €

TEE

Schwarztee	2,80 €
Pfefferminztee	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Kamillentee	2,80 €
Früchtetee	2,80 €

FÜR KALTE TAGE

Glühwein	5,90 €
Grog mit doppelten Rum	7,90 €

HINWEIS FÜR ALLERGIKER UND ZU ZUSATZSTOFFEN

Liebe Gäste,

wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wenn Sie sich für Zusatzstoffe in den Gerichten interessieren, sprechen Sie bitte ebenfalls unseren Service an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE SIND GEKENNZEICHNET
