

Aperitifs

Alkoholfreier <i>Aperitif</i> – frisch zubereitet mit Pfirsich und Kiwi	0,25 l	4,90 €		
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,50 l	4,40 €		
<i>Sekt</i> von unserer Hausmarke – halbtrocken	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Sekt mit Holunderblüten- oder Johannisbeersirup	0,10 l	4,40 €		
Sekt mit Pfirsich- oder Cassislikör (Kir Royal)	0,10 l	4,90 €		
<i>Prosecco</i> Mionetto	0,10 l	3,50 €	0,75 l	24,00 €
Prosecco Schorle			0,25 l	4,90 €
Hugo			0,25 l	5,70 €
Aperol Sprizz			0,25 l	5,70 €
<i>Sherry</i> medium oder trocken			0,05 l	4,50 €
<i>Martini</i> extra dry, bianco oder rosso			0,05 l	4,50 €
<i>Campari</i> (1)			0,04 l	4,00 €
mit Wasser			0,20 l	5,40 €
mit Orangensaft			0,20 l	5,90 €

Most von Äpfeln und Birnen aus eigenem Anbau

Most im Steinkrüge serviert	0,25 l	3,40 €	0,50 l	4,90 €
Mostschorle mit süßem, oder saurem Sprudel	0,25 l	3,20 €	0,50 l	4,50 €

Weißweine

Eberstädter Eberfürst – Qualitätswein

milder, fruchtiger, säurearmer Müller-Thurgau 0,10 l 2,40 € 0,25 l 4,60 €

Heitersheimer Maltesergarten - Qualitätswein

frischer, trockener Gutedel aus dem Markgräflerland 0,10 l 2,60 € 0,25 l 4,90 €

Riesling **Lehrensteinfelder** Steinacker Qualitätswein
trockener Riesling mit feiner Säure

0,10 l 2,80 € 0,25 l 5,40 €

Bianco di Custoza Doc - Terre di Maria Pia

Rebsorten: Trebbiano, Garaganega, Tocai 0,10 l 2,90 € 0,25 l 5,70 €

Opfinger Sonnenberg – Qualitätswein

Trockener, weißer Burgunder aus dem Badischen 0,10 l 2,60 € 0,25 l 4,90 €

Chateau Valade aus Entre deux Mers

Sauvignon und Muscadelle von der Familie Hoffmann 0,10 l 3,10 € 0,25 l 6,10 €

EGOIST – Riesling trocken, QbA vom Weingut Zimmerle

feine intensive Nase nach Zitrusfrüchten, rassige Säure 0,75 l 22,00 €

Grauer Burgunder „**Schweigener**“ deutscher Qualitätswein, trocken

in der Nase Duft von Stachelbeere, Apfel und Citrus 0,75 l 24,00 €

Azienda Agricola **BULGARINI** – Pozzolengo – Brescia

typisches, fruchtiges Aroma mit einer Note von Aprikose und Pfirsich 0,75 l 24,00 €

GrauWeisse Reben S trocken vom Weingut Knauß

40 % Grauburgunder, 40 % Weißburgunder, 20 % Chardonnay 0,75 l 29,00 €

Rosé Weine

Durbacher Qualitätswein

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken 0,10 l 2,90 € 0,25 l 5,70 €

Bardolino Classico Rosé

0,10 l 3,00 € 0,25 l 5,90 €

G(utswein) trocken vom Weingut Knauß

45% Spätburgunder, 45% Lemberger, 10% Merlot - beerig, fruchtig 0,75 l 18,00 €

Rotweine

Hauswein Qualitätswein von der Weinbauschule Weinsberg trockener Vesperwein aus verschiedenen Trauben	0,10 l	2,40 €	0,25 l	4,60 €
<i>Eberstädter Eberfürst</i> Qualitätswein weicher, saftiger Schwarzriesling	0,10 l	2,60 €	0,25 l	4,90 €
Besigheimer Felsengarten Qualitätswein vollmundig, rund aus der Lemberger Traube	0,10 l	2,60 €	0,25 l	4,90 €
Fellbacher Lämmle Qualitätswein leichter, frischer Trollinger	0,10 l	2,80 €	0,25 l	5,40 €
<i>Ahrweiler</i> Klosterberg Qualitätswein lieblicher, leichter, säurearmer Spätburgunder	0,10 l	2,60 €	0,25 l	5,90 €
Chianti Colli Senesi Qualitätswein trocken Sangiovese und Canaiolo nero	0,10 l	2,80 €	0,25 l	5,40 €
Chateau Valade - Grand vin de Bordeaux Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben	0,10 l	2,80 €	0,25 l	6,40 €
EGOIST , Weingut Zimmerle - QbA, trocken Lemberger und Merlot intensive Fruchtaromen nach Cassis, Sauerkirsche und Waldbeere			0,75 l	29,00 €
Monti Garbi „Valpolicella SUP.RIPASSO D.O.C“ Weingut Tenuta Sant Antonio 70 % Corvina und Corvinone, 20 % Rondinella, 10 % Croatina und Oseleta			0,75 l	29,00 €
Lemberger ASTRUM Goldadler , Weingut Zimmerle QbA trocken feine, intensive Fruchtaromen nach Cassis, Sauerkirsche und Waldbeere			0,75 l	45,00 €
Altenberg trocken vom Weingut Knauß 90% Merlot, 10 % Lemberger - Strümpfelbach Altenberg			0,75 l	49,00 €
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,90 €
Schorle vom Württemberger	0,25 l	3,40 €		

alkoholfreie Getränke

Bon Aqua Tafelwasser	0,30 l	2,20 €	0,50 l	3,00 €
Fachinger – stilles Heilwasser			0,75 l	4,90 €
Apollinaris (medium)			0,75 l	4,90 €
Göppinger (medium)			0,75 l	4,70 €
Hausgemachte Himbeerlimonade			0,50 l	4,40 €
Hausgemachte Holunderblütenlimonade			0,50 l	4,00 €
T – Icy Eistee aus dem Teehaus Weirich, Kirsche oder Lemon frisch zubereitet mit Apfelsaft			0,50 l	4,40 €
Fanta (1,3),	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Coca-Cola (1,3,9),	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Sprite (1,3)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Spezi (1,3,9)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Bitter Lemon (10)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,30 l	2,60 €	0,50 l	4,00 €
Rhabarber- Zwetschgen- oder Johannisbeernektar	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,40 €
Rhabarber- Zwetschgen- oder Johannisbeerschorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,20 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,20 €

BIERE von der Kaiserbrauerei Geislingen

Original helles Bier vom Fass	0,30 l	2,50 €	0,5 l	3,20 €
Radler süß oder sauer	0,30 l	2,50 €	0,5 l	3,20 €
Kellerpils naturtrüb vom Fass	0,33 l	2,80 €		
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	2,70 €	0,5 l	3,40 €
Kristallweizen			0,5 l	3,40 €
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,40 €
Alkoholfreies Bier			0,5 l	3,40 €
Alkoholfreies Weizen Goldochsen			0,5 l	3,40 €

Warme Getränke

Zu allen Heißgetränken servieren wir eine Praline aus unserer hauseigenen Pralinenmanufaktur



Tasse Kaffee – mit oder ohne Koffein	2,60 €
Portion Kaffee – mit oder ohne Koffein	4,30 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Tasse Cappuccino , wahlweise mit Milchschaum oder Sahne	2,90 €
Latte Macchiato	3,00 €
Große Tasse Milchkaffee	3,00 €
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,00 €
Große Tasse Tee vom Teehaus Weirich <i>Pfefferminztee, Grüner Tee mit Mango, Ostfriesenblatt, Fencheltee, Salbeitee, Schutzengeltee mit Roibusch und Früchten, Kräutertee, Kamillentee, Früchtetee, weißer Tee</i>	3,50 €

Schnäpse und Liköre

Grappa	3,90 €
Ramazotti , Averna, Fernet Branca, Hüttengeist, Unikum	3,40 €
Malteser	3,40 €
Remy Martin	3,70 €
Obstler	2,90 €
Williams Christbirne , Himbeergeist, Kirschwasser	3,40 €
Wodka	3,40 €
Mirabellenbrand	3,70 €
Baileys	3,40 €
Kirschlikör, Pfirsichlikör	3,40 €

VORSPEISEN und Salate

Gemischter Vorspeiseteller – Meeresfrüchte, Shrimpscocktail, Schafskäse, Auberginenlasagne, Grillgemüse, Salametti, Schinken und Melone mit Baguette 16,90 €

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße, Kapern, Rucola und Baguette 14,90 €

5 Riesengarnelen mit gebackenen Fischpäckchen auf Blattsalaten in Balsamico Dressing und Kräuterbaguette 16,90 €

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer 12,90 €

½ Dutzend **Schnecken** mit Baguette 9,90 €

Bunte Salate (8erlei)
kleine Portion – mittlere Portion – große Portion 3,90 € 4,90 € 8,90 €

Blattsalate in Balsamico Dressing
mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet 11,90 €

Bunte Salate (8erlei)
mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet 11,90 €

Bauernsalat mit Oliven, Salametti, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Blattsalaten in Balsamicodressing
mittlere Portion – große Portion 5,90 € 9,90 €

Suppen

Kräftige **Hühnerbrühe** mit Ei 3,90 €

Maultaschensuppe (2,4) 4,90 €

Flädlesuppe 4,40 €

Ungarische **Gulaschsuppe** 6,90 €

Hummerkremsuppe 7,90 €

schwäbische und internationale Tapas

kombinieren Sie Ihre eigene Vorspeisenauswahl oder einen kleinen Snack im Nachhinein

<i>Meeresfrüchte</i>	6,90 €	Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauch	3,90 €
4 gebackene Schmetterlingsgarnelen	6,90 €	Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauch mit Schafskäse überbacken	4,90 €
Shrimps in Cocktailsoße	6,90 €	Feinste Oliven	2,40 €
4 Garnelen in Knoblauchbutter	9,90 €	Parmesan, Feigensenf	3,90 €
<i>Räucherlachs</i> , Sahnemeerrettich	6,90 €	Marinierter <i>Ziegenkäse</i>	3,40 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	7,90 €	Gebackene Champignons	3,90 €
Marinierte, geröstete <i>Maultaschen</i>	4,90 €	Auberginenauflauf, Tomatenragout	5,90 €
<i>Südtiroler Speck</i> , Honigmelone	6,90 €	Gebackener <i>Camembert</i> , Preiselbeersahne	5,90 €

Fische

Pochierter Lachs und Krabben im Kräutersößle mit Blattspinat und Nudeln	18,90 €
Knusprig gebratenes Lachssteak mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Brokkoli, Grilltomate und Petersilienkartoffeln	19,90 €
Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip, Petersilienkartoffeln und bunten Salaten	16,90 €
	kleine Portion 14,90 €
Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip und Salatplatte	16,90 €
	kleine Portion 14,90 €

aus der bürgerlichen Küche

½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept	6,40 €
fleischkäse (2,4) mit Spiegelei oder mit Röstzwiebeln und Salat	10,90 €
Hacksteak in pikanter Soße mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Maiskörnern, Pommes Frites und bunten Salaten	12,90 €
Kleine Portion	10,90 €
„ Kartoffelschmitz ond Spatza “ mit gekochtem Ochsenfleisch, in der Brühe serviert	8,90 €
Mit Ei geröstete Maultaschen (2,4), Röstzwiebeln, bunte Salate	10,90 €
kleine Portion	8,90 €
Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze, Schnittlauch und bunten Salaten	10,90 €
kleine Portion	8,90 €
Maultaschen (2,4) „ Tessiner Art “ mit Schinken (2,4), Tomatenragout und Lindenberger Käse überbacken mit bunten Salaten	12,90 €
kleine Portion	10,90 €
Ein Paar Bratwürste (2,4,8) mit bunten Salaten	9,90 €
Ein Paar Saitenwürstle (2,4,7) mit Senf oder Ketchup und Brot	7,90 €
Linsen , hausgemachte Spätzle, Saiten, Bauchspeck (2,4,7), Röstzwiebeln	11,90 €
Rehgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und bunten Salaten	18,90 €
Kleine Portion	16,90 €
Sauerrahmgulasch mit Spätzle, Hefeknödel und bunten Salaten	14,90 €
Kleine Portion	12,90 €

Tagesgerichte

alkoholfreier Aperitif
mit Kiwi's Pfirsich frisch gepresst 4,90 €

Hugo 0,25l 5,70 € Apelol sprizz 0,25l 5,70 €
geas Prosecco Wionetto 0,10l 3,50 €

Tomatenkremsuppe mit
Kräuterbrötchen und Basilikum 4,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rukola und Champignonscheiben 10,90 €

5 Stück Gambas und rosa gebratene
Enten Brust auf Blattsalaten in 18,90 €
Honig-Balsamico mit Kräuterbrot

SKREI-Winterkabeljau im Estragonsoße
auf Nudeln mit Kirschtomaten und
Brokkoliröschen 21,90 €

rosa gebratene Koteletts vom Iberico-Schwein
mit Wirsing und Kartoffelkroketten 17,90 €

saure Kalbsnieren mit Bratkartoffeln
und bunten Salaten 15,80 €

gefüllte Rinderrouladen mit hausgemachtem
Spätzle und bunten Salaten 16,90 €

0,25l Chardonnay aus Südtirol
5,60 €

aus der Pfanne

und vom Grill

Rahmschnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten		14,90 €
	kleine Portion	12,90 €
Champignonschnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute in Rahmsoße mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten		15,40 €
	kleine Portion	13,40 €
Pikantes Schnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Mais, Pommes Frites und bunten Salaten		15,40 €
	kleine Portion	13,40 €
Schweinelendchen mit Kräuterbutter, Meerrettich, Gemüse und Kartoffelkroketten		17,90 €
	kleine Portion	15,90 €
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten		19,40 €
	kleine Portion	17,40 €
Filetstreifen vom Schwein, gebacken mit Eier - Schnittlauch Dip, umlegt von bunten Salaten		12,90 €
	kleine Portion	10,90 €
<i>Filetstreifen vom Rost</i> mit rohen Zwiebelringen, Kräuterbutter, Meerrettich, Schafskäse, Pommes Frites und bunten Salaten		18,40 €
	kleine Portion	16,40 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Meerrettich, Gemüse und Kartoffelkroketten		15,40 €
	kleine Portion	13,40 €
Wiener Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln		19,90 €
	kleine Portion	16,90 €
<i>Bauernrostbraten</i> mit Speckschwarte, Pfannenzwiebeln und Spätzle		19,90 €
	kleine Portion	16,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Hefeknödel, Maultäschle, Spätzle und Sauerkraut		20,90 €
	kleine Portion	17,90 €

oder mit Hefeknödel, Maultäschle, Spätzle und Salat		22,40 €
	kleine Portion	20,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle und bunten Salaten		13,90 €
	kleine Portion	11,90 €

<i>Cordon bleu</i> – mit Schinken (2,4) und Käse gefüllter Schweinerücken mit Pommes Frites und bunten Salaten		16,90 €
---	--	---------

Vom Edelsten...

Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak mit Rahmsauce, Nudeln und bunten Salaten		24,90 €
	kleine Portion	20,90 €

Rumpsteak „Hofmeister“ mit Kräuterbutter, Meerrettich, grünen Bohnen und Pommes Frites		24,90 €
	kleine Portion	20,90 €

<i>Kalbsrücken</i> mit Rahmsauce, Kartoffelpuffern und bunten Salaten		24,90 €
	Kleine Portion	20,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und bunten Salaten		19,90 €
	Kleine Portion	17,90 €

<i>Cordon bleu</i> – mit Schinken (2,4) und Käse gefüllter Kalbsrücken mit Pommes Frites und bunten Salaten		24,90 €
--	--	---------

<i>Hirtenspieß</i> Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken, brennend serviert, Kräuterbutter, Meerrettich, Gemüse, Kartoffelkroketten und Pommes Frites		23,90 €
---	--	---------

<i>Filetsteak vom Rost</i> mit Grilltomate, Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes Frites und bunten Salaten	ca.300 g	29,90 €
	ca.200 g	25,90 €

<i>Pariser Pfeffersteak</i> – Rinderfilet in Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und bunten Salaten	ca.300 g	29,90 €
	ca.200 g	25,90 €

Spätzle – Hefeknödel – Nudeln – Bratkartoffeln – Kartoffelkroketten – Salzkartoffeln	4,00 €
Kartoffelpuffer – Kartoffelrösti - Kartoffeltaschen	4,90 €
Gemüseteller klein / groß	5,90 € 9,90 €

Vegetarische Gerichte

Couscous in Kokos – Currysoße mit orientalischen Gewürzen, Paprikastreifen, Zucchini und Kirschtomaten (vegan)	10,90 €
kleine Portion	8,90 €

Mit Schafskäse überbackener Brokkoli Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	12,90 €
--	---------

Auberginenauflauf mit Tomatenragout, Blattsalaten und Kräuterbrot	11,90 €
--	---------

Spätzlesterrine mit Champignons und Zwiebeln angeröstet, mit Sauce Hollandaise und Cambozola überbacken	9,90 €
---	--------

Käsespätzle (mit Lindenberger Käse) mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	10,90 €
kleine Portion	8,90 €

gebackene Champignons mit bunten Salaten und Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip	10,90 €
kleine Portion	8,90 €

3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	7,90 €
---	--------

Gebackener Ziegenkäse mit Tomatenragout und Blattspinat	11,90 €
--	---------

Vegetarische Frühlingsrolle mit Blattsalaten	8,90 €
---	--------

Krautspätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	10,90 €
kleine Portion	8,90 €

Champignon Omlett mit bunten Salaten	10,90 €
---	---------

Mit Marmelade gefülltes, süßes Omlett mit Apfelkompott und Früchten	9,90 €
--	--------

**Nahrungsmittelallergiker sind Experten in eigener Sache,
informieren Sie uns bitte rechtzeitig.
Gerne sind wir bereit Gerichte entsprechend anzupassen.**

Toast - und Vesper Spezialitäten

<i>Toast Williams</i> – Schinken (2,4), Williams Birne mit Camembert überbacken, mit Früchten garniert	9,90 €
<i>Schinken-Käse-Toast</i> (2,4) mit Lindenberger Käse überbacken, mit Preiselbeeren und Früchten garniert	8,90 €
<i>Teufelstoast</i> – Schweinesteak, pikant mit Paprika, weißen und roten Bohnen, Mais, Kräuterbutter und Meerrettich	9,90 €
<i>Holzhackertoast</i> – Naturschnitzel mit Röstzwiebeln, Speckscheiben (2,4), Kräuterbutter und Meerrettich	10,90 €
<i>Jägertoast</i> – Schweinesteak, Champignons, Speck (2,4), Zwiebeln mit Sauce Hollandaise überbacken	11,90 €
<i>Haustoast</i> – Schweinesteak mit Speckscheiben (2,4) und Röstzwiebeln auf geröstetem Schwarzbrot, mit Lindenberger überbacken, Spiegelei	11,90 €
<i>Feinschmedkertoast</i> – Schweinefilets, Brokkoli, Champignons mit Cambozola und Sauce Hollandaise überbacken	14,90 €
<i>Kleines Rinderfilet auf Toast</i> mit Tomaten, Cambozola und Sauce Hollandaise überbacken	19,90 €
<i>Wurstsalat</i> - pikant, Schwäbisch oder Schweizer mit Brot	9,90 €
Schinkenbrot mit Essiggurke und Tomate garniert	6,90 €
mit Spiegelei	8,90 €

In allen Preisen sind 19 % Mehrwertsteuer enthalten

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (9) koffeinhaltig |
| (2) mit Konservierungsstoff | (10) chininhaltig |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (11) mit Süßungsmittel |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| (5) geschwefelt | (13) gewachst |
| (6) geschwärzt | (14) mit Taurin |
| (7) mit Phosphat | (15) Pflanzenöl aus gv – Soja |
| (8) mit Milcheiweiß | |

Desserts

Apfelküchle mit Vanillesoße		5,40 €
	kleine Portion	4,40 €
<i>Apfelküchlein</i> mit Vanilleeis und Sahne		6,90 €
	kleine Portion	5,90 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Sahne		3,90 €
	mit Vanillesoße	4,40 €
<i>Dampfrudel</i> mit Vanillesoße und Zimtucker		5,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		6,90 €
	kleine Portion	5,40 €
<i>Bananensplit</i>		
Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensoße, Sahne		6,40 €
	kleine Portion	4,90 €
<i>Dame Blanche</i>		
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne		5,40 €
	kleine Portion	3,90 €
<i>Birne Helene</i>		
Vanilleeis mit Schokoladensoße, pochierter Birne und Sahne		6,40 €
	kleine Portion	4,90 €
Eiskaffee oder Eisschokolade		
mit Sahne		5,40 €
	kleine Portion	3,90 €
<i>Joghurtbecher</i>		
Joghurteis mit Joghurt, Früchten und Fruchtsoßen		6,90 €
	kleine Portion	5,40 €
Schwarzwaldbecher		
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne		6,40 €
	kleine Portion	4,90 €
<i>Walnussbecher</i>		
Walnusseis, verschiedene Fruchtsoßen, Früchte, Sahne		6,40 €
	kleine Portion	4,90 €
Zitronen - Becher		
Zitroneneis, Kiwischeiben, Prosecco, Sahne		7,40 €
	kleine Portion	5,90 €
<i>Hausbecher</i>		
4 Kugeln Eis, verschiedene Fruchtsoßen, Früchte, Likör, Schokoladensoße und Sahne		7,90 €
	kleine Portion	6,40 €
Kugel Eis		1,50 €
Sorten: Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Erdbeere, Zitrone		
Schlagsahne		0,60 €