

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 Steinkrügele 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 €

Eberstädter Eberfürst 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 Lämmeler Qualitätswein

leichter, frischer Trollinger 0,10 l 2,80 € 0,25 l 5,40 €

Ahrweiler 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 , Avena, 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 Vorspeisenteller – 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 Cocktailsauce	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	19,90 €
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	17,90 €
	kleine Portion 15,90 €
Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip und Salatplatte	17,90 €
	kleine Portion 15,90 €

Vegetarische Gerichte

Couscous in Kokos – Currysoße mit orientalischen Gewürzen, Paprikastreifen, Zucchini und Kirschtomaten (vegan)		10,90 € 8,90 €
	kleine Portion	
Mit Schafskäse überbackener Brokkoli Tomatenragout und Petersilienkartoffeln		13,90 €
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 € 8,90 €
	kleine Portion	
gebackene Champignons mit bunten Salaten und Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip		10,90 € 8,90 €
	kleine Portion	
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus		7,90 €
Gebackener Ziegenkäse mit Tomatenragout und Blattspinat		12,90 €
Vegetarische Frühlingsrolle mit Blattsalaten		8,90 €
Krautspätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salaten		10,90 € 8,90 €
	kleine Portion	

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

Saisonale Leckereien

Süffige Sommerdrinks...

Unsere Sommerdrinks werden mit Eiswürfeln serviert.

Sommertraum

Proseccoschorle mit hausgemachtem Himbeersirup, Limone	0,25 l	5,70 €
Prosecco mit Erdbeeren	0,10 l	4,90 €
Roséschorle mit Erdbeeren und Minze	0,25 l	4,90 €
Hugo	0,25 l	5,70 €
Aperol Sprizz	0,25 l	5,70 €

Alkoholfreier Hugo	0,25 l	3,70 €
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,25 l	3,70 €
	0,50 l	4,40 €

Suppen und Vorspeisen

Grießklößchensuppe		4,40 €
---------------------------	--	--------

Gazpacho

Spanische Gemüsesuppe aus Gurken, Tomaten, Paprika, Basilikum und Knoblauch - kalt serviert mit Sauerrahm und knusprigen Brotcroutons		4,90 €
- als kleines Probiererle		2,90 €
mit gebratener Riesengarnele		7,50 €

Salat von bunten Tomaten mit Kräutercouscous und Mini Mozzarella		7,90 €
---	--	--------

Mit Speck ummantelter Ziegenkäse , knusprig gebraten auf Blattsalaten in Balsamico Dressing mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Kräuterbaguette		16,90 €
	kleine Portion	14,90 €

Thunfischcarpaccio

mit Staudensellerie, roten Zwiebeln und Radieschen		12,90 €
	große Portion	19,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Sommertrüffeln, Trüffelmayonnaise

Rucola, Parmesan, Oliven, Kirschtomaten und Pinienkernen		12,90 €
	große Portion	19,90 €

Hauptgerichte

Matjes nach „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Salzkartoffeln		14,90 €
	kleine Portion	12,90 €
Rinderzunge in Madeira Soße mit Buttererbsen und Kartoffelkroketten		18,90 €
	kleine Portion	16,90 €
Taglioline mit Pfifferlingen , Kirschtomaten, Ruccola und 4 Garnelen		19,90 €
Rinderrückensteak an Pfifferlingen , Kräuterbutter und Meerrettich mit Kräuterrösti		24,90 €
	kleine Portion	20,90 €
Kaiserschmarrn - wahlweise mit marinierten Erdbeeren oder mit Apfelmus		9,90 €

Süße Köstlichkeiten als „Probiererle“

Joghurt mit Himbeeren und kleinen Schäumchen		2,90 €
Mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne		4,90 €
1 Kugel Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen und mit Minze garniert		4,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		4,90 €
Espresso Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne		4,40 €
Hefeknödel mit Vanillesoße		2,90 €
1 Apfelküchle mit Vanillesoße		2,40 €
1 Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne		3,50 €

aus der bürgerlichen Küche

Wurstsalat - pikant, -schwäbisch oder -schweizer mit Brot	9,90 €
Holzhackertoast – Naturschnitzel mit Röstzwiebeln, Speckscheiben (2,4), Kräuterbutter und Meerrettich	11,90 €
Jägertoast – Schweinesteak, Champignons, Speck (2,4), Zwiebeln mit Sauce Hollandaise überbacken	11,90 €
Haustoast – Schweinesteak mit Speckscheiben (2,4) und Röstzwiebeln auf geröstetem Schwarzbrot, mit Lindenberger überbacken, Spiegelei	12,90 €
½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept	6,40 €
Hacksteak in pikanter Soße mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Maiskörnern, Pommes Frites und bunten Salaten	13,90 €
Kleine Portion	11,90 €
„ Kartoffelschnitz 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 €
Linsen , hausgemachte Spätzle, Saitenwürstle, Bauchspeck (2,4,7)	11,90 €
Rehgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und bunten Salaten	19,90 €
Kleine Portion	17,90 €
Sauerrahmgulasch mit Spätzle, Hefeknödel und bunten Salaten	15,90 €
Kleine Portion	13,90 €

aus der Pfanne

und vom Grill

Rahmschnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten		15,40 €
	kleine Portion	13,40 €
Champignonschnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute in Rahmsoße mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten		15,90 €
	kleine Portion	13,90 €
Pikantes Schnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Mais, Pommes Frites und bunten Salaten		15,90 €
	kleine Portion	13,90 €
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		18,90 €
	kleine Portion	16,90 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Meerrettich, Gemüse und Kartoffelkroketten		15,90 €
	kleine Portion	13,90 €
Wiener Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln		21,90 €
	kleine Portion	18,90 €
<i>Bauernrostbraten</i> mit Speckschwarte, Pfannenzwiebeln und Spätzle		21,90 €
	kleine Portion	18,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Hefeknödel, Maultäschle, Spätzle und Sauerkraut		21,90 €
	kleine Portion	19,90 €
oder mit Hefeknödel, Maultäschle, Spätzle und Salat		23,90 €
	kleine Portion	21,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle und bunten Salaten		14,90 €
	kleine Portion	12,90 €

<i>Cordon bleu</i> – mit Schinken (2,4) und Käse gefüllter Schweinerücken mit Pommes Frites und bunten Salaten		17,90 €
---	--	---------

Vom Edelsten...

Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak mit Rahmsoße, 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 Rahmsoße, 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 Pfefferrahmsoße 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 €

Desserts

beachten Sie die Dessertempfehlungen auf der Seite der saisonalen Leckereien und in unseren Tischaufstellern

1 Kugel Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen und mit Minze garniert 4,90 €

1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 4,90 €

Espresso Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne 4,40 €

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €
kleine Portion 5,90 €
oder mit Vanillesoße 5,90 €
kleine Portion 4,90 €

Dampfnudel mit Vanillesoße und Zimtucker 5,90 €
1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtucker 2,90 €

Bananensplit - Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensoße, Sahne 6,90 €
kleine Portion 5,40 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,90 €
und Sahne 5,40 €
kleine Portion

Eiskaffee oder Eisschokolade 5,90 €
mit Sahne 4,40 €
kleine Portion

Schwarzwaldbecher 6,90 €
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne 5,40 €
kleine Portion

Kreieren Sie Ihren eigenen Eisbecher aus folgenden Zutaten:

1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Erdbeere, Zitrone) 1,50 €
Schlagsahne 0,60 €
Schokoladenglasur (knackige Schokolade umschließt die einzelnen Eiskugeln) 1,00 €
Schokoladensoße 1,00 €
Peta Zeta (mit Schokolade umhüllte Knallbrause) 1,50 €
Krokantstreusel 0,60 €
Oreo Kekscrumble 1,00 €
Smarties 1,00 €
½ pochierte Birne 1,80 €
1 Apfelküchle mit Zimt und Zucker 1,40 €
Heiße Himbeeren 1,80 €
Eierlikör 3,00 €

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 Phenylalininquelle |
| (5) geschwefelt | (13) gewachst |
| (6) geschwärzt | (14) mit Taurin |
| (7) mit Phosphat | (15) Pflanzenöl aus gv – Soja |
| (8) mit Milcheiweiß | |