

# Herbstliche Leckereien

<b>Prosecco mit Zwetschgensirup</b> <small>(U)</small>	0,10 l	4,40 €		
<b>Frisch gepresster Apfelsaft</b> von unseren Streuobstwiesen	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,40 €
oder als Schorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,20 €

# Vorspeisen & Suppen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Trüffelmayonnaise Rucola, Parmesan, Oliven und Pinienkernen	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	14,90 €
Rosa gebratene <b>Entenbrust</b> und gebratene Champignonscheiben auf Blattsalaten in Balsamico Dressing mit Kräuterbaguette	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	14,90 €
<b>Kürbiskremsuppe</b>				5,40 €
... mit gebratener Riesengarnele				7,90 €

# Hauptgerichte

<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> mit Reis...				
- <b>vegan</b>	kl. Portion	7,90 €	gr. Portion	9,90 €
- mit <b>Riesengarnelen</b> (kl. Portion = 3, gr. Portion = 5 Garnelen)	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	19,90 €
- mit Streifen von der <b>Entenbrust</b>	kl. Portion	13,90 €	gr. Portion	15,90 €
<b>Seesaibling am Stück gebraten</b> mit knusprigen Pankobröseln, serviert mit lauwarmem Salat von Kartoffeln, Radieschen, Gurken, Kirschtomaten, Kräutern und roten Zwiebeln				19,90 €
<b>Münchner Schnitzel</b> - mit <b>Senf und Meerrettich</b> mariniert und in „Brezelbrösel“ gebraten, serviert mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunten Salaten				
- vom Kalb	kl. Portion	18,90 €	gr. Portion	20,90 €
- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	17,90 €
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit gebackenen Apfelscheiben, Kirschen, Bratkartoffeln und bunten Salaten	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	17,90 €

**Rehschnitzel** mit Champignons, und Preiselbeerbirne,  
serviert mit Spätzle, Hefeknödel und bunten Salaten  
*(nur nach Verfügbarkeit – wir beziehen unser Wild von heimischen Jägern  
und sind auf deren Abschusserfolge angewiesen)*

kl. Portion **19,90 €** gr. Portion **21,90 €**

Rosa gebratener **Rehrücken** mit Champignons, Preiselbeerbirne,  
Spätzle, Hefeknödel und bunten Salaten  
*(nur nach Verfügbarkeit – wir beziehen unser Wild von heimischen Jägern  
und sind auf deren Abschusserfolge angewiesen)*

kl. Portion **25,90 €** gr. Portion **28,90 €**

## Desserts

### Kaiserschmarrn

- mit karamellisierten **Kürbiskernen**, getrockneten Früchten,  
Walnusseis und **Kürbiskernöl** aus der Steiermark  
- oder „klassisch“ mit Mandeln, Rosinen und **Apfelmus**

kl. Portion **9,90 €** gr. Portion **12,90 €**

kl. Portion **8,90 €** gr. Portion **10,90 €**

1 Kugel Vanilleeis

mit **karamellisierten Kürbiskernen** und **Kürbiskernöl** aus der Steiermark

**3,50 €**

## Herbstmenue

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise  
Rucola, Parmesan, Oliven und Pinienkernen

Kürbissuppe

Kalbsrücken in Rahmsöße  
mit Waldpilzen und Kräuterrösti

Vanilleeis

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl aus der Steiermark

**34,00 € / mit Weinbegleitung (2 x 0,1 l) 39,90 €**

*Domaine Horgelus – Rosé aus Merlot & Cabernet  
Lifili – Primitivo*

# aperitifs

<b>Hugo</b> <small>(L)</small>	0,25 l	5,70 €		
<b>Aperol Sprizz</b> <small>(1,L)</small>	0,25 l	5,70 €		
Alkoholfreier Hugo	0,25 l	3,70 €		
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,25 l	3,70 €	0,50 l	4,40 €
Sekt von unserer Hausmarke – halbtrocken <small>(L)</small>	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Sekt mit Holunderblüten- oder Johannisbeersirup <small>(L)</small>	0,10 l	4,40 €		
Sekt mit Pfirsich- oder Cassislikör (Kir Royal) <small>(L)</small>	0,10 l	4,90 €		
<b>Prosecco Mionetto</b> <small>(L)</small>	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Prosecco Schorle <small>(L)</small>	0,25 l	4,90 €		
Prosecco mit hausgemachtem Himbeersirup <small>(L)</small>	0,10 l	4,90 €		
<b>Champagne Laurent Perrier „La Cuvée“</b> <small>(L)</small>			0,375 l	39,90 €
			0,75 l	69,90 €
			1,5 l	139,90 €
<b>Champagne Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“</b> <small>(L)</small>			0,75 l	129,90 €
<b>Martini</b> extra dry, bianco oder rosso <small>(5,L)</small>	0,05 l	4,50 €		
Sherry medium oder trocken <small>(L)</small>	0,05 l	4,50 €		
<b>Campari</b> <small>(1)</small> auf Eis	0,02 l	4,00 €		
mit Wasser	0,20 l	5,40 €		
mit Orangensaft	0,20 l	5,90 €		
<b>Most von Äpfeln und Birnen aus eigenem Anbau</b>				
Most im Steinkrügler 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 €



# Vorspeisen & Salate

Bunte Salate (6 erlei <b>Rohkostsalate</b> , Kartoffelsalat, Blattsalate) kleine Portion – mittlere Portion – große Portion	3,90 €	4,90 €	8,90 €
<b>Bauernsalat</b> mit Oliven, Salami, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Blattsalaten in Balsamicodressing		6,90 €	10,90 €
Streifen vom <b>Hähnchenbrustfilet</b> , wahlweise mit bunten Salaten (8erlei) oder auf Blattsalaten in Balsamico Dressing			13,90 €
<b>Vitello Tonnato</b> – Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße, Kapern, Rucola und Baguette			14,90 €
5 <b>Riesengarnelen</b> mit gebackenen Fischpäckchen auf Blattsalaten in Balsamico Dressing und Kräuterbaguette			17,90 €
<b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer			12,90 €
½ Dutzend <b>Schnecken</b> mit Baguette			9,90 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> – Meeresfrüchte, Shrimpscocktail, Schafskäse, Auberginenlasagne, Grillgemüse, Räucherlachs, Salami und Baguette			17,90 €

## Schwäbische und internationale *Tapas*

4 gebackene <b>Schmetterlingsgarnelen</b> mit Dip	6,90 €
<b>Shrimps</b> in Cocktailsoße mit getoastetem Weißbrot	6,90 €
4 <b>Garnelen</b> in Knoblauchbutter mit Weißbrot	9,90 €
<b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich und getoastetem Weißbrot	6,90 €
<b>Vitello Tonnato</b> vom Kalbsrücken mit Weißbrot	7,90 €
Marinierte, geröstete <b>Maultaschen</b>	4,90 €
Eingelegtes <b>Grillgemüse</b> mit Knoblauch und getoastetem Weißbrot	3,90 €
Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauch mit Schafskäse <b>überbacken</b>	4,90 €
Feinste Kalamata <b>Oliven</b>	2,40 €
Marinierter <b>Schafskäse</b> mit getoastetem Weißbrot	3,90 €
Gebackene <b>Champignons</b> mit Dip	3,90 €
<b>Auberginenauflauf</b> , Tomatenragout	5,90 €
Gebackener <b>Camambert</b> , Preiselbeersahne, getoastetes Weißbrot	5,90 €

# Suppen

Maultaschensuppe	5,40 €
Flädlesuppe	4,90 €
Hühnerbrühe mit Ei	4,40 €
Hummerkremsuppe	7,90 €

# Vegetarische Gerichte

Mit Schafskäse überbackener Brokkoli mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	14,90 €	
Auberginenauflauf mit Tomatenragout, Blattsalaten und Kräuterbrot	12,90 €	
Spätzlesterrine mit Champignons, Zwiebeln und Gemüse angeröstet, mit Sauce Hollandaise und Cambozola überbacken	12,90 €	
Käsespätzle (mit Lindenberger Käse) mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion 9,90 €	gr. Portion 11,90 €
	kl. Portion 9,90 €	gr. Portion 11,90 €
Gebackene Champignons mit bunten Salaten und Sauerrahm-Mayonnaise-Eier-Schnittlauch Dip	kl. Portion 9,90 €	gr. Portion 11,90 €
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	7,90 €	
Frühlingsrolle mit Blattsalaten	9,90 €	
Krautspätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion 8,90 €	gr. Portion 11,90 €
	kl. Portion 8,90 €	gr. Portion 11,90 €

*Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir Ihnen folgende Weine:*

<i>Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg</i>	<i>0,10 l</i>	<i>2,70 €</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Riesling trocken - fruchtig, zugänglich und rassig</i>				
<i>Weingut Jurtschitsch – Kamptal / Österreich</i>			<i>0,75 l</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Grüner Veltliner - mittlerer Körper, knackig, saftig und trocken</i>				



## Aus der *Vuergerlichen* Küche

<b>½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept</b>	<b>6,90 €</b>
- mit Pommes Frites	10,90 €
- mit Salat	11,80 €
- mit Pommes Frites und Salat	15,80 €

**Rehulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und bunten Salaten** kl. Portion **18,90 €** gr. Portion **20,90 €**

*(Wir beziehen unser Wild von heimischen Jägern und sind auf deren Abschusserfolge angewiesen.*

*Fragen Sie uns gerne nach weiteren Wildgerichten, die wir außerhalb der regulären Speisekarte anbieten.)*

Weinempfehlung zu unseren Wildgerichten:

Barbera D'asti Enrico Serafino – Piemont / Italien 0,75 l 28,00 €  
100 % Barbera - großer Rotwein, saftig, würzig, Tannine, extremer Nachhall

### Maultaschen, wahlweise

- in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln	kl. Portion <b>9,90 €</b>	gr. Portion <b>11,90 €</b>
- mit Ei geröstet	kl. Portion <b>9,90 €</b>	gr. Portion <b>11,90 €</b>
- oder „Tessiner Art“ mit Schinken (2,4), Tomatenragout und Lindenberger Käse überbacken	kl. Portion <b>11,90 €</b>	gr. Portion <b>13,90 €</b>

jeweils mit bunten Salaten serviert

**Linsen, Spätzle, Saitenwürstle, Bauchspeck (2,4,7)** kl. Portion **10,90 €** gr. Portion **12,90 €**

**„Kartoffelschnitz ond Spatza“** mit gekochtem Ochsenfleisch  
in der Brühe serviert **10,90 €**

**Hacksteak** in pikanter Soße mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Maiskörnern, Pommes Frites und bunten Salaten kl. Portion **11,90 €** gr. Portion **13,90 €**

Weinempfehlung zum Hacksteak:

Les Cepages – Südfrankreich 0,10 l 3,30 € 0,25 l 5,90 €  
Merlot - sinnlich, zartwürzig und gesellig

### Wurstsalat (vom „Leberkäs“) mit Zwiebeln und Essigurken, wahlweise

- pikant,	kl. Portion <b>8,90 €</b>	gr. Portion <b>10,90 €</b>
- schwäbisch mit Schwarzwurst	kl. Portion <b>8,90 €</b>	gr. Portion <b>10,90 €</b>
- oder -schweizer Art mit Käse	kl. Portion <b>8,90 €</b>	gr. Portion <b>10,90 €</b>

# Aus der *Pfanne* und vom *Grill*

## Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Spätzle und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	13,90 €	gr. Portion	15,90 €
- von der Pute	kl. Portion	14,90 €	gr. Portion	16,90 €
- oder aus der Kalbshälfte	kl. Portion	17,90 €	gr. Portion	20,90 €

### Weinempfehlung zum Schnitzel:

Weingut Jurtschitsch – Kamptal / Österreich

0,75 l 21,00 €

Grüner Veltliner - mittlerer Körper, knackig, saftig und trocken

## Cordon Bleu – mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	gr. Portion	17,90 €
- oder aus der Kalbshälfte	gr. Portion	24,90 €

### Weinempfehlung zum Cordon Bleu:

Weingut Groh – Bechtheim / Rheinhessen

0,10 l 3,30 € 0,25 l 5,90 €

Grauer Burgunder trocken - gut ausbalanciert, harmonisch, säurearm

## Rahmschnitzel mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	14,90 €	gr. Portion	16,90 €
- von der Pute	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	17,90 €
- oder aus der Kalbshälfte	kl. Portion	18,90 €	gr. Portion	21,90 €

## Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,40 €	gr. Portion	17,40 €
- von der Pute	kl. Portion	16,40 €	gr. Portion	18,40 €
- oder aus der Kalbshälfte	kl. Portion	19,40 €	gr. Portion	22,40 €

## Pikantes Schnitzel mit Paprikastreifen, Mais, weißen und roten Bohnen, serviert mit Pommes und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,40 €	gr. Portion	17,40 €
- von der Pute	kl. Portion	16,40 €	gr. Portion	18,40 €
- oder aus der Kalbshälfte	kl. Portion	19,40 €	gr. Portion	22,40 €

## Holzhackertoast – Naturschnitzel vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln, Speckscheiben (2,4), Kräuterbutter und Meerrettich

12,90 €

## Jägertoast – Schweinesteak, Champignons, Speck (2,4), Zwiebeln mit Sauce Hollandaise überbacken

12,90 €

## Haustoast – Schweinesteak mit Speckscheiben (2,4) und Röstzwiebeln auf geröstetem Schwarzbrot, mit Lindenberger überbacken, Spiegelei

13,90 €

### Medaillons vom Schweinefilet wahlweise

- in Champignonrahmsauce mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten
- oder mit Kräuterbutter und Meerrettich, Gemüse und Kroketten

kl. Portion 18,90 € gr. Portion 20,90 €

kl. Portion 17,90 € gr. Portion 19,90 €

### Filetstreifen vom Schwein, gebacken

mit Eier - Schnittlauch Dip, umlegt von bunten Salaten

kl. Portion 10,90 € gr. Portion 12,90 €

### Filetstreifen vom Rost mit Schafskäse, rohen Zwiebelringen, Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes Frites und bunten Salaten

- vom Schweinefilet

kl. Portion 16,90 € gr. Portion 18,90 €

- vom Rinderfilet

kl. Portion 21,90 € gr. Portion 24,90 €

*Weineempfehlung zu den Filetstreifen:*

*Weingut Robert Weil – Rheingau*

*0,75 l 37,00 €*

*Riesling trocken - fruchtig, saftig, knackig mit Temperament*

### Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken wahlweise mit

- knusprigen Zwiebeln
  - oder glasierten Pfannenzwiebeln
- serviert mit Spätzle, Pommes, Bratkartoffeln, oder einer kleinen Auswahl an schwäbischen Beilagen (Maultasche, Hefeknödel, Spätzle, Sauerkraut)

kl. Portion 20,90 € gr. Portion 23,90 €

### Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak

mit Rahmsauce, Kroketten und bunten Salaten

kl. Portion 23,90 € gr. Portion 26,90 €

**Rumpsteak „Hofmeister“** mit Kräuterbutter, Meerrettich, grünen Bohnen und Pommes Frites

kl. Portion 22,90 € gr. Portion 25,90 €

**Unsere Rostbraten, bzw. Rindersteaks haben ein Rohgewicht von ca. 250 – 270 g, bzw. 160 – 180 g bei den kleinen Portionen und werden ohne Fettrand serviert.**

**Falls Sie ihre Gerichte vom Entrecote mit Speckschwarte wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.**

**In der Variante mit 4 schwäbischen Beilagen schneiden wir unsere Fleischportionen etwas kleiner (220 - 240 g / 140 - 160 g).**

*Weineempfehlung zum Rostbraten:*

*Enrico Serafino – Piemont / Italien*

*0,75 l 28,00 €*

*Barbera d'Asti - Tannine, würzig, pfeffrig und mit Struktur*



**Kalbsrücken** mit Rahmsoße, Kartoffelpuffern  
und bunten Salaten

kl. Portion **22,90 €** gr. Portion **25,90 €**

**Hirtenspieß** - Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken,  
brennend serviert, Kräuterbutter, Meerrettich,  
Gemüse, Kartoffelkroketten und Pommes Frites

**24,90 €**

**Rinderfiletsteak vom Rost**, wahlweise

- mit Grilltomate, Kräuterbutter und Meerrettich

ca. 180 g **25,90 €** ca. 270 g **29,90 €**

- oder in Pfefferrahmsoße

ca. 180 g **25,90 €** ca. 270 g **29,90 €**

serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten

*Zum Hirtenspieß und zum Rinderfilet empfehlen wir Ihnen folgende Weine:*

*Marques de Riscal Gran Reserva – Rioja 0,75 l 72,00 €*

*Tempranillo – Graciano - ein aromaintensiver Kraftbrotz mit komplexem Abgang*

*Barolo DOCG Enrico Serafino – Piemont / Italien 0,75 l 64,00 €*

*100 % Nebbiolo - großer Rotwein, saftig, würzig, Tannine, extremer Nachhall*

## Fischgerichte

Knusprig gebratenes **Lachssteak** mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise,  
Brokkoli, Grilltomate und Petersilienkartoffeln

**19,90 €**

*Weinempfehlung zum Lachs:*

*Mouton Cadet – Rothschild / Bordeaux 0,10 l 3,80 € 0,25 l 6,90 €*

*Sauvignon Blanc - fruchtig, saftig, knackig*

**Gebackenes Rotbarschfilet**

mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip, wahlweise mit

- Petersilienkartoffeln und bunten Salaten

kl. Portion **15,90 €** gr. Portion **17,90 €**

- oder mit Salatplatte

kl. Portion **15,90 €** gr. Portion **17,90 €**

*Weinempfehlung zum Rotbarsch:*

*Pomino Bianco - Frescobaldi / Toskana 0,10 l 4,70 € 0,25 l 8,40 €*

*Chardonnay und Weißburgunder - mittlerer Körper, cremig, blumig - für die leichte Küche*

## Beilagen

*Pommes - Spätzle – Hefeknödel – Bratkartoffeln – Kartoffelkroketten – Salzkartoffeln 4,00 €*

*Kartoffelpuffer – Kartoffelrösti - Kartoffeltaschen 4,90 €*

*Gemüseteller klein / mittel / groß 3,90 € 5,90 € 9,90 €*

*Bunte Salate klein / mittel / groß 3,90 € 4,90 € 8,90 €*

# Desserts und süße Köstlichkeiten als „Probiererle“

*beachten Sie die Dessertempfehlungen auf der Seite der saisonalen Leckereien*

1 Kugel <b>Zitronensorbet</b> mit <b>Prosecco</b> aufgegossen und mit Minze garniert					4,90 €	
1 Kugel <b>Vanilleeis</b> mit <b>Eierlikör</b> und Sahne					4,90 €	
<b>Espresso Affogato</b> – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne					4,40 €	
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne	1 Stück	3,90 €	3 Stück	5,90 €	5 Stück	7,90 €
... oder mit Vanillesoße	1 Stück	2,40 €	3 Stück	4,90 €	5 Stück	5,90 €
Griechischer <b>Joghurt</b> mit Himbeeren und kleinen Schäumchen					3,40 €	
<b>Dampfnudel</b> mit Vanillesoße und Zimtucker					5,90 €	
1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtucker					2,90 €	
<b>Bananensplit</b> - Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensoße, Sahne			kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
Vanilleeis mit <b>heißen Himbeeren</b> und Sahne			kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
<b>Eiskaffee</b> oder <b>Eisschokolade</b> mit Sahne			kl. Portion	4,40 €	gr. Portion	5,90 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> - Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne			kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
Kreieren Sie Ihren eigenen <b>Eisbecher</b> 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 €

# heisse Getraenke

Zu allen Heißgetränken servieren wir eine Praline aus unserer hauseigenen Pralinenmanufaktur



<b>Kaffee</b> – mit <sup>(10)</sup> oder ohne Koffein	Tasse	2,70 €	Portion	4,40 €
<b>Espresso</b> <sup>(10)</sup>	einfach	2,40 €	doppelt	3,90 €
Tasse <b>Cappuccino</b> , wahlweise mit Milchschaum oder Sahne <sup>(10,G)</sup>				3,20 €
Latte Macchiato <sup>(10,G)</sup>				3,50 €
Große Tasse Milchkafee <sup>(10,G)</sup>				3,50 €
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne <sup>(G)</sup>				3,50 €
Große Tasse <b>Tee</b> vom Teehaus Weirich <i>Pfefferminztee, Grüner Tee mit Mango, Ostfriesenblatt, Fencheltee, Salbeitee, Schutzengeltee mit Roibusch und Früchten, Kräutertee, Kamillente, Früchtetee, weißer Tee</i>				3,50 €

# Schnaepse & Likoere

Grappa <sup>(L)</sup>	3,90 €
Ramazotti, Aversa, 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 €



## alkoholfreie Getraenke

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	0,25 l	3,70 €	0,50 l	4,40 €
Hausgemachte Holunderblütenlimonade	0,25 l	3,70 €	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 <small>(3,9,6)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Coca-Cola <small>(1,8)</small> , Coca-Cola light <small>(1,8,12)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Sprite <small>(1,3)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Spezi <small>(1,3,8,9,6)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,80 €
Bitter Lemon <small>(11)</small>	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 <sup>(1,3)</sup> 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 €



## offene *weine*

### Weißweine

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg <sup>(L)</sup> Riesling trocken <i>fruchtig, zugänglich und rassig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Riesengarnelen</b> mit gebackenen Fischpäckchen / <b>Auberginenauflauf</b> mit Tomatenragout / <b>Shrimps</b> in Cocktailsauce	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Heitersheimer Maltesergarten – Markgräflerland <sup>(L)</sup> Gutedel trocken <i>frisch, fruchtig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>gemischter Vorspeisenteller</b> / mit Schafskäse <b>überbackener Brokkoli</b> / gebratenes <b>Lachssteak</b>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Weingut Groh – Bechtheim / Rheinhessen <sup>(L)</sup> Grauer Burgunder trocken <i>gut ausbalanciert, harmonisch, säurearm</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>gemischter Vorspeisenteller</b> / <b>Vitello Tonnato</b> / <b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Mouton Cadet – Rothschild / Bordeaux <sup>(L)</sup> Sauvignon Blanc <i>fruchtig, saftig, knackig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Riesengarnelen</b> mit gebackenen Fischpäckchen / knusprig gebratenes <b>Lachssteak</b> / <b>Schnecken</b>	0,10 l	3,80 €	0,25 l	6,90 €
Pomino Bianco - Frescobaldi / Toskana <sup>(L)</sup> Chardonnay und Weißburgunder <i>mittlerer Körper, cremig, blumig - für die leichte Küche</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gebackenes <b>Rotbarschfilet</b> / <b>Filetstreifen vom Rost</b> / eingelegtes <b>Grillgemüse</b> mit Knoblauch	0,10 l	4,70 €	0,25 l	8,40 €

## Rosé *weine*

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg <sup>(L)</sup> Schillerwein halbtrocken <i>milder, süffiger Klassiker aus der Region</i> <i>ein hervorragender Wein für die geselliger Runde</i>	0,10 l	3,00 €	0,25 l	5,40 €
Domaine Horgelus – Cote de Gascogne / Frankreich <sup>(L)</sup> Merlot & Cabernet <i>eine Aroma Versuchung...</i> <i>ein hervorragender Wein für die geselliger Runde und passend zu nahezu allen Gerichten</i>	0,10 l	3,00 €	0,25 l	5,40 €

# Rotweine

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg <sup>(U)</sup> Trollinger <i>trockener, süffiger Klassiker aus der Region</i> <i>Passt hervorragend zum Vesper oder in geselliger Runde</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg <sup>(U)</sup> Lemberger <i>milder, süffiger Klassiker aus der Region</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Spätzlesterrine / Maultaschen / Linsen</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Ahrweiler Klosterberg <sup>(U)</sup> Spätburgunder lieblich, leicht, säurearm <i>passt hervorragend zum Vesper oder in geselliger Runde</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
„Lifili“ Weingut A6mani – Apulien / Italien <sup>(U)</sup> Primitivo <i>fruchtig, glatt, angenehm trocken</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Rahmschnitzel / Medallions vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce / Kalbsrücken mit Rahmsauce</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Les Cepages – Südfrankreich <sup>(U)</sup> Merlot <i>sinnlich, zartwürzig und gesellig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>überbackener Brokkoli / Hacksteak in pikanter Soße / Champignonrahmschnitzel</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Escudo Rojo Rothschild – Valle Central / Chile <sup>(U)</sup> Cabernet Sauvignon – Syrah - Carmanère <i>Tannine, fruchtig, würzig und mit Struktur</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>gebackener Camembert / pikantes Schnitzel / Filetstreifen vom Rost</i>	0,10 l	5,50 €	0,25 l	9,90 €
Weinschorle vom Württemberger <sup>(U)</sup> weiß oder rot, süß <sup>(1,3)</sup> oder sauer	0,25 l	3,90 €	0,5 l	6,90 €

*Scannen Sie den QR Code mit ihrem Smartphone und werfen Sie einen Blick in unsere ausführlichen Weinexpertisen.*



## Flaschenweine

## Weißweine

Weingut Jurtschitsch – Kamptal / Österreich <sup>(U)</sup> Grüner Veltliner <i>Mittlerer Körper, knackig, saftig und trocken</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Streifen vom Hähnchenbrustfilet / Auberginenauflauf / Schnitzel „Wiener Art“</b>	0,75 l	21,00 €
San Benedetto – Zenato – Veneto <sup>(U)</sup> Lugana – Trebbiano di Lugana <i>gut ausbalanciert, harmonisch, sorgt für Gemütlichkeit</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Vitello Tonnato / Auberginenauflauf / Filetstreifen vom Schwein</b>	0,75 l	24,00 €
Weingut Robert Weil – Rheingau <sup>(U)</sup> Riesling trocken <i>fruchtig, saftig, knackig mit Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>gebackene Schmetterlingsgarnelen / Shrimps in Cocktailsauce / knusprig geratenes Lachssteak</b>	0,75 l	37,00 €
Chateau de Sancerre – Sancerre AOC – Loire <sup>(U)</sup> 100 % Sauvignon Blanc <i>Großer Weißwein, saftig, knackig mit langem Zug im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>pikantes Schnitzel / Kalbsrücken mit Rahmsauce / und zu allen Wildgerichten</b>	0,75 l	45,00 €
Domaine Laroche – Chablis – Premier Cru <sup>(U)</sup> 100 % Chardonnay <i>Großer Weißwein, saftig, knackig, mineralisch im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Schnecken / gemischter Vorspeiseteller / gebackene Champignons</b>	0,75 l	72,00 €
M. Chapoutier – Invitare – Condrieu AOC – Rhone <sup>(U)</sup> 100 % Viognier <i>Großer Weißwein, komplex und herausfordernd</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Filetstreifen vom Schwein / Filetstreifen vom Rost / Kalbsrücken mit Rahmsauce</b>	0,75 l	95,00 €
Robert Weil – Kiedrich Gräfenberg – Großes Gewächs – Rheingau <sup>(U)</sup> 100 % Riesling <i>Großer Weißwein, saftig, rassig und sehr viel Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <b>Riesengarnelen / gemischter Vorspeiseteller / gebackenes Rotbarschfilet</b>	0,75 l	119,00 €



# Rotweine

- Modà Talamonti – Abruzzen / Italien <sup>(L)</sup> 0,75 l 18,00 €  
Montepulciano d'Abruzzo  
*Saftige Frucht, seidige Tannine, schöner Nachhall*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
**Hacksteak** in pikanter Soße / **Cordon Bleu** – mit Schinken und Käse gefüllt / **Medaillons vom Schweinefilet**
- Enrico Serafino – Piemont / Italien <sup>(L)</sup> 0,75 l 28,00 €  
Barbera d'Asti  
*Tannine, würzig, pfeffrig und mit Struktur*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
**Rehgulasch** / **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken / **Kalbsrücken** mit Rahmsauce
- Baron Carl – Baron Philippe de Rothschild – Bordeaux <sup>(L)</sup> 0,75 l 49,00 €  
Merlot / Cabernet Sauvignon  
*Großer Rotwein, explosiv, Tannine, kraftvoll und intellektuell*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
**Kalbsrücken** mit Rahmsauce / **Hirtenspieß** / **Rinderfilet**
- Barolo DOCG Enrico Serafino – Piemont / Italien <sup>(L)</sup> 0,75 l 64,00 €  
100 % Nebbiolo  
*Großer Rotwein, saftig, würzig, Tannine, extremer Nachhall*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
**Rinderfiletsteak vom Rost** / mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak / **Rumpsteak „Hofmeister“**
- Marques de Riscal Gran Reserva – Rioja <sup>(L)</sup> 0,75 l 72,00 €  
Tempranillo - Graciano  
*Großer Rotwein, ein aromaintensiver Kraftprotz mit komplexem Abgang*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
**Zwiebelrostbraten** / **Hirtenspieß** / zu unseren **Wildgerichten**
- Franz Keller – Oberrotweil Eichberg – Großes Gewächs – Baden <sup>(L)</sup> 0,75 l 96,00 €  
100 % Spätburgunder  
*Großer Rotwein, seidige Tannine, saftige Frucht, Eleganz pur...*  
*passt hervorragend zu folgenden Gerichten:*  
zu all unseren **Wildgerichten**

*Scannen Sie den QR Code mit ihrem Smartphone und werfen Sie einen Blick in unsere ausführlichen Weinexpertisen.*



Liebe Gäste, falls Sie Allergien und Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Personal zu informieren, damit wir mit größtmöglicher Vorsicht agieren können.  
Cross Kontaminationen können wir grundsätzlich nicht komplett ausschließen.

In unserer Getränkekarte sind die nachfolgenden Zusatzstoffe kenntlich gemacht.

**Rezepturen müssen dem Angebot der Lieferanten oft angepasst werden. Daher sind wir nicht in der Lage die Zusatzstoffe und Allergene unsere Gerichte in dieser gedruckten Speisekarte exakt zu deklarieren. Scannen Sie den QR Code mit Ihrem Smartphone um zu unserer digitalen Speisekarte zu gelangen. Dort sind alle Gerichte mit den entsprechenden Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet. Falls Sie kein Smartphone zur Hand haben, hilft Ihnen unser Personal gerne weiter.**



#### Zusatzstoffe:

- |                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| (1) mit Farbstoff            | (7) gewachst                         |
| (2) mit Konservierungsstoff  | (8) mit Süßungsmittel                |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (9) mit Phosphat                     |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (10) coffeinhaltig                   |
| (5) geschwefelt              | (11) chininhaltig                    |
| (6) geschwärzt               | (12) enthält eine Phenylalininquelle |

#### Allergene:

- |  |  |
|--|--|
| (A) Glutenhaltiges Getreide              | (H) Schalenobst (Nüsse)                                |
| (B) Krebstiere                           | (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse                   |
| (C) Eier- und Eiererzeugnisse            | (J) Senf und Senferzeugnisse                           |
| (D) Fische- und Fischerzeugnisse         | (K) Sesamsamen   |
| (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse      | (L) Schwefeldioxid und Sulfide                         |
| (F) Soja und Sojaerzeugnisse             | (M) Lupinen  |
| (G) Milch- und Milchprodukte mit Lactose | (N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) |