

Herbstliche Leckereien

Prosecco mit Zwetschgensirup ^(L)

0,10 l 4,90 €

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise

Rucola, Parmesan, Oliven und Pinienkernen

kl. Portion 9,90 € gr. Portion 14,90 €

Rosa gebratene **Entenbrust** und gebratene Champignonscheiben
auf Blattsalaten in Balsamico Dressing mit Kräuterbaguette

kl. Portion 9,90 € gr. Portion 15,90 €

Kürbiskremsuppe

... mit gebratener Riesengarnele

5,40 €

7,90 €

Hauptgerichte

Kürbis Gnocchi mit gegrilltem Gemüse

- vegetarisch

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

- mit **Riesengarnelen** (kl. Portion = 3, gr. Portion = 5 Garnelen)

kl. Portion 16,90 € gr. Portion 19,90 €

- mit Streifen von der **Entenbrust**

kl. Portion 15,90 € gr. Portion 18,90 €

Filets vom Seesaibling mit knusprigen Pankobröseln,
serviert mit lauwarmem Salat von Kartoffeln, Radieschen,
Gurken, Kirschtomaten, Kräutern und roten Zwiebeln

21,90 €

Münchner Schnitzel - mit Senf und Meerrettich mariniert

und in „Brezelbrösel“ gebraten, serviert mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und bunten Salaten

- vom Kalb

kl. Portion 19,90 € gr. Portion 22,90 €

- vom Schweinerücken

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

Ochsenzunge in Madeirasoße

mit Gemüse und Kartoffelkroketten

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

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 22,90 €

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 26,90 € gr. Portion 29,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn

- mit karamellisierten **Kürbiskernen**, getrockneten Früchten,
Walnusseis und **Kürbiskernöl** aus der Steiermark

kl. Portion 9,90 € gr. Portion 13,90 €

- oder „klassisch“ mit Mandeln, Rosinen und **Apfelmus**

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

1 Kugel Vanilleeis

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

3,90 €

Griechischer Joghurt mit eingelegten Zwetschgen und kleinen Schäumchen

3,90 €

kleines vegetarisches

Herbstmenü

Kürbissuppe

Tagliatelle mit
frischen Steinpilzen und Pfifferlingen

Kaiserschmarrn

mit karamellisierten Kürbiskernen, getrockneten Früchten,
Walnusseis und Kürbiskernöl aus der Steiermark

24,90 €

Aperitifs

Hugo ^(L)	0,25 l	5,70 €		
Aperol Sprizz ^(1,L)	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 ^(L)	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Sekt mit Holunderblüten- oder Johannisbeersirup ^(L)	0,10 l	4,40 €		
Sekt mit Pfirsich- oder Cassislikör (Kir Royal) ^(L)	0,10 l	4,90 €		
Prosecco Mionetto ^(L)	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Prosecco Schorle ^(L)	0,25 l	4,90 €		
Prosecco mit hausgemachtem Himbeersirup ^(L)	0,10 l	4,90 €		
Champagne Laurent Perrier „La Cuvée“ ^(L)			0,375 l	39,90 €
			0,75 l	69,90 €
			1,5 l	139,90 €
Champagne Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“ ^(L)			0,75 l	129,90 €
Martini extra dry, bianco oder rosso ^(5,L)	0,05 l	4,50 €		
Sherry medium oder trocken ^(L)	0,05 l	4,50 €		
Campari ⁽¹⁾ auf Eis	0,02 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 Steinkrügle 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 Rohkostsalate , Kartoffelsalat, Blattsalate) kleine Portion – mittlere Portion – große Portion	3,90 €	4,90 €	8,90 €
Bauernsalat mit Oliven, Salami, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Blattsalaten in Balsamicodressing	6,90 €	10,90 €	
Streifen vom Hähnchenbrustfilet , wahlweise mit bunten Salaten (8erlei) oder auf Blattsalaten in Balsamico Dressing			13,90 €
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		17,90 €	
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer			12,90 €
½ Dutzend Schnecken mit Baguette			9,90 €
Gemischter Vorspeisenteller – Meeresfrüchte, Shrimpscocktail, Schafskäse, Auberginenlasagne, Grillgemüse, Räucherlachs, Salami und Baguette		17,90 €	

Schwäbische und internationale

Tapas

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

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 *Vuergertlichen* Küche

½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept	6,90 €
- 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	9,90 €	gr. Portion	11,90 €
- mit Ei geröstet	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	11,90 €
- oder „Tessiner Art“ mit Schinken (2,4), Tomatenragout und Lindenberger Käse überbacken	kl. Portion	11,90 €	gr. Portion	13,90 €

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 Essiggurken, wahlweise

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

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 Kalbshüfte	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 Kalbshüfte	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 Kalbshüfte	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 Kalbshüfte	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 Kalbshüfte	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 Champignonrahmsoße 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 €

Weinempfehlung 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 Rahmsoße, 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).

Weinempfehlung 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
- oder in Pfefferrahmsoße
serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten

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

Zum Hirtenspieß und zum Rinderfilet empfehlen wir Ihnen folgende Weine:

<i>Marques de Riscal Gran Reserva – Rioja</i>	<i>0,75 l</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Tempranillo – Graciano - ein aromaintensiver Kraftbrotz mit komplexem Abgang</i>		
<i>Barolo DOCG Enrico Serafino – Piemont / Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>64,00 €</i>
<i>100 % Nebbiolo - großer Rotwein, saftig, würzig, Tannine, extremer Nachhall</i>		

Fischgerichte

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

19,90 €

Weinempfehlung zum Lachs:

<i>Mouton Cadet – Rothschild / Bordeaux</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,80 €</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Sauvignon Blanc - fruchtig, saftig, knackig</i>				

Gebackenes **Rotbarschfilet**

mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip, wahlweise mit
- Petersilienkartoffeln und bunten Salaten
- oder mit Salatplatte

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

Weinempfehlung zum Rotbarsch:

<i>Pomino Bianco - Frescobaldi / Toskana</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,70 €</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Chardonnay und Weißburgunder - mittlerer Körper, cremig, blumig - für die leichte Küche</i>				

Beilagen

<i>Pommes - Spätzle – Hefeknödel – Bratkartoffeln – Kartoffelkroketten – Salzkartoffeln</i>			<i>4,00 €</i>
<i>Kartoffelpuffer – Kartoffelrösti - Kartoffeltaschen</i>			<i>4,90 €</i>
<i>Gemüseteller klein / mittel / groß</i>	<i>3,90 €</i>	<i>5,90 €</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Bunte Salate klein / mittel / groß</i>	<i>3,90 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>8,90 €</i>

Desserts und süße Köstlichkeiten als „Probiererle“

beachten Sie die Dessertempfehlungen auf der Seite der saisonalen Leckereien

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	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 **Joghurt** mit Himbeeren und kleinen Schäumchen 3,40 €

Dampfnudel mit Vanillesoße und Zimtzucker 5,90 €

1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtzucker 2,90 €

Bananensplit - Vanilleeis, Schokoladeneis,
Banane, Schokoladensoße, Sahne

kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
-------------	--------	-------------	--------

Vanilleeis mit **heißen Himbeeren** und Sahne

kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
-------------	--------	-------------	--------

Eiskaffee oder **Eisschokolade** mit Sahne

kl. Portion	4,40 €	gr. Portion	5,90 €
-------------	--------	-------------	--------

Schwarzwaldbecher - Vanille- und Schokoladeneis,
Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne

kl. Portion	5,40 €	gr. Portion	6,90 €
-------------	--------	-------------	--------

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 €

heisse Getraenke

Zu allen Heißgetränken servieren wir eine Praline aus unserer hauseigenen Pralinenmanufaktur



Kaffee – mit ⁽¹⁰⁾ oder ohne Koffein	Tasse	2,70 €	Portion	4,40 €
Espresso ⁽¹⁰⁾	einfach	2,40 €	doppelt	3,90 €
Tasse Cappuccino , wahlweise mit Milchschaum oder Sahne ^(10,G)				3,20 €
Latte Macchiato ^(10,G)				3,50 €
Große Tasse Milchkaffee ^(10,G)				3,50 €
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne ^(G)				3,50 €
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 €

Schnaepse & Likoere

Grappa ^(L)	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 €



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 ^(1,3) 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 ^(L) Riesling trocken <i>fruchtig, zugänglich und rassig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Riesengarnelen mit gebackenen Fischpäckchen / Auberginenauflauf mit Tomatenragout / Shrimps in Cocktailsoße	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Heitersheimer Maltesergarten – Markgräflerland ^(L) Gutedel trocken <i>frisch, fruchtig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gemischter Vorspeisenteller / mit Schafskäse überbackener Brokkoli / gebratenes Lachssteak	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Weingut Groh – Bechtheim / Rheinhessen ^(L) Grauer Burgunder trocken <i>gut ausbalanciert, harmonisch, säurearm</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gemischter Vorspeisenteller / Vitello Tonnato / Medaillons vom Schweinefilet	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Mouton Cadet – Rothschild / Bordeaux ^(L) Sauvignon Blanc <i>fruchtig, saftig, knackig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Riesengarnelen mit gebackenen Fischpäckchen / knusprig gebratenes Lachssteak / Schnecken	0,10 l	3,80 €	0,25 l	6,90 €
Pomino Bianco - Frescobaldi / Toskana ^(L) Chardonnay und Weißburgunder <i>mittlerer Körper, cremig, blumig - für die leichte Küche</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gebackenes Rotbarschfilet / Filetstreifen vom Rost / eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauch	0,10 l	4,70 €	0,25 l	8,40 €

Rosé *weine*

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg ^(L) 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 ^(L) 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 ^(L) 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 ^(L) Lemberger <i>milder, süffiger Klassiker aus der Region</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Spätzlesterrine / Maultaschen / Linsen	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Ahrweiler Klosterberg ^(L) 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 ^(L) Primitivo <i>fruchtig, glatt, angenehm trocken</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Rahmschnitzel / Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce / Kalbsrücken mit Rahmsauce	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Les Cepages – Südfrankreich ^(L) Merlot <i>sinnlich, zartwürzig und gesellig</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> überbackener Brokkoli / Hacksteak in pikanter Soße / Champignonrahmschnitzel	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Escudo Rojo Rothschild – Valle Central / Chile ^(L) Cabernet Sauvignon – Syrah - Carmanère <i>Tannine, fruchtig, würzig und mit Struktur</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gebackener Camembert / pikantes Schnitzel / Filetstreifen vom Rost	0,10 l	5,50 €	0,25 l	9,90 €
Weinschorle vom Württemberger ^(L) weiß oder rot, süß ^(1,3) 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 ^(L) Grüner Veltliner <i>Mittlerer Körper, knackig, saftig und trocken</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Streifen vom Hähnchenbrustfilet / Auberginenauflauf / Schnitzel „Wiener Art“	0,75 l	21,00 €
San Benedetto – Zenato – Veneto ^(L) Lugana – Trebbiano di Lugana <i>gut ausbalanciert, harmonisch, sorgt für Gemütlichkeit</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Vitello Tonnato / Auberginenauflauf / Filetstreifen vom Schwein	0,75 l	24,00 €
Weingut Robert Weil – Rheingau ^(L) Riesling trocken <i>fruchtig, saftig, knackig mit Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> gebackene Schmetterlingsgarnelen / Shrimps in Cocktailsoße / knusprig geratenes Lachssteak	0,75 l	37,00 €
Chateau de Sancerre – Sancerre AOC – Loire ^(L) 100 % Sauvignon Blanc <i>Großer Weißwein, saftig, knackig mit langem Zug im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> pikantes Schnitzel / Kalbsrücken mit Rahmsoße / und zu allen Wildgerichten	0,75 l	45,00 €
Domaine Laroche – Chablis – Premier Cru ^(L) 100 % Chardonnay <i>Großer Weißwein, saftig, knackig, mineralisch im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Schnecken / gemischter Vorspeiseteller / gebackene Champignons	0,75 l	72,00 €
M. Chapoutier – Invitare – Condrieu AOC – Rhone ^(L) 100 % Viognier <i>Großer Weißwein, komplex und herausfordernd</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Filetstreifen vom Schwein / Filetstreifen vom Rost / Kalbsrücken mit Rahmsoße	0,75 l	95,00 €
Robert Weil – Kiedrich Gräfenberg – Großes Gewächs – Rheingau ^(L) 100 % Riesling <i>Großer Weißwein, saftig, rassig und sehr viel Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Riesengarnelen / gemischter Vorspeiseteller / gebackenes Rotbarschfilet	0,75 l	119,00 €

Rotweine

- Modà Talamonti – Abruzzen / Italien ^(L) 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 ^(L) 0,75 l 28,00 €
Barbera d'Asti
Tannine, würzig, pfeffrig und mit Struktur
passt hervorragend zu folgenden Gerichten:
Rehulasch / **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken / **Kalbsrücken** mit Rahmsauce
- Baron Carl – Baron Philippe de Rothschild – Bordeaux ^(L) 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 ^(L) 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 ^(L) 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 ^(L) 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 Eierzeugnisse | (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) |