

Herbstliche Leckereien

Prosecco mit Zwetschensirup ^(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 €

Münchener 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	5,90 €		
Aperol Sprizz ^(1,L)	0,25 l	5,90 €		
Alkoholfreier Hugo	0,25 l	3,90 €		
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,25 l	3,90 €	0,50 l	4,90 €
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			14,90 €
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			18,90 €

Schwäbische und internationale

Tapas

4 gebackene Schmetterlingsgarnelen mit Dip			6,90 €
Shrimps in Cocktailsoße 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 Camembert , Preiselbeersahne, getoastetes Weißbrot			5,90 €

Suppen

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

Vegetarische Gerichte

Mit Schafskäse überbackener Brokkoli mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	14,90 €
Auberginenaufbau mit Tomatenragout, Blattsalaten und Kräuterbrot	12,90 €
Spätzlesterrine mit Champignons, Zwiebeln und Gemüse angeröstet, mit Sauce Hollandaise und Cambozola überbacken	13,90 €
Käsespätzle (mit Lindenberger Käse) mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion 9,90 € gr. Portion 12,90 €
Gebackene Champignons mit bunten Salaten und Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip	kl. Portion 9,90 € gr. Portion 12,90 €
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 €



Aus der *Buergertlichen* Küche

½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept			7,90 €
- mit Pommes Frites			10,90 €
- mit Salat			12,80 €
- mit Pommes Frites und Salat			16,80 €

Rehulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und bunten Salaten	kl. Portion	18,90 €	gr. Portion	21,90 €
<i>(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.)</i>				

Maultaschen, wahlweise

- in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	12,90 €
- mit Ei geröstet	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	12,90 €
- oder „Tessiner Art“ mit Schinken (2,4), Tomatenragout und Lindenberger Käse überbacken	kl. Portion	11,90 €	gr. Portion	14,90 €
jeweils mit bunten Salaten serviert				

Linsen , Spätzle, Saitenwürstle, Bauchspeck (2,4,7)	kl. Portion	10,90 €	gr. Portion	13,90 €
--	-------------	---------	-------------	---------

„Kartoffelschnitz ond Spatza“ mit gekochtem Ochsenfleisch in der Brühe serviert				11,90 €
---	--	--	--	---------

Hacksteak in pikanter Soße mit Paprikastreifen, weißen und roten Bohnen, Maiskörnern, Pommes Frites und bunten Salaten	kl. Portion	11,90 €	gr. Portion	14,90 €
--	-------------	---------	-------------	---------

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

- pikant,	kl. Portion	8,90 €	gr. Portion	11,90 €
- schwäbisch mit Schwarzwurst	kl. Portion	8,90 €	gr. Portion	11,90 €
- oder -schweizer Art mit Käse	kl. Portion	8,90 €	gr. Portion	11,90 €

Aus der *Pfanne* und vom *Grill*

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

- vom Schweinerücken	kl. Portion	14,40 €	gr. Portion	16,90 €
- von der Pute	kl. Portion	15,40 €	gr. Portion	17,90 €
- oder aus der Kalbshüfte	kl. Portion	18,40 €	gr. Portion	21,90 €

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

- vom Schweinerücken	gr. Portion	19,90 €
- oder aus der Kalbshüfte	gr. Portion	25,90 €

Rahmschnitzel mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,40 €	gr. Portion	17,90 €
- von der Pute	kl. Portion	16,40 €	gr. Portion	18,90 €
- oder aus der Kalbshüfte	kl. Portion	19,40 €	gr. Portion	22,90 €

Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und bunten Salaten, wahlweise

- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	18,40 €
- von der Pute	kl. Portion	16,90 €	gr. Portion	19,40 €
- oder aus der Kalbshüfte	kl. Portion	19,90 €	gr. Portion	23,40 €

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

- vom Schweinerücken	kl. Portion	15,90 €	gr. Portion	18,40 €
- von der Pute	kl. Portion	16,90 €	gr. Portion	19,40 €
- oder aus der Kalbshüfte	kl. Portion	19,90 €	gr. Portion	23,40 €

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

13,90 €

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

13,90 €

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

14,90 €

Medaillons vom Schweinefilet wahlweise

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

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

kl. Portion 18,90 € gr. Portion 21,90 €

Filetstreifen vom Schwein, gebacken
mit Eier - Schnittlauch Dip, umlegt von bunten Salaten

kl. Portion 11,40 € gr. Portion 13,90 €

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

kl. Portion 17,40 € gr. Portion 19,90 €

- vom Rinderfilet

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

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit knusprigen Röstzwiebeln,
serviert mit Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit knusprigen Röstzwiebeln,
Spätzle, einer halben Maultasche, Hefeknödel und Sauerkraut

kl. Portion 22,40 € gr. Portion 25,90 €

Bauernrostbraten mit Speckschwarte
und geschmelzten Pfannenzwiebeln,
serviert mit hausgemachten Spätzle

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

Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak
mit Rahmsoße, Kroketten und bunten Salaten

kl. Portion 24,90 € gr. Portion 28,90 €

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

kl. Portion 23,90 € gr. Portion 27,90 €

Unsere Rostbraten, bzw. Rindersteaks haben ein Rohgewicht von ca. 250 – 270 g, bzw. 160 – 180 g bei den kleinen Portionen. In der Variante mit 4 schwäbischen Beilagen schneiden wir unsere Fleischportionen etwas kleiner (220 - 240 g / 140 - 160 g).

Kalbsrücken mit Rahmsoße, Kartoffelpuffern
und bunten Salaten

kl. Portion 23,90 € gr. Portion 27,90 €

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

27,90 €

Rinderfiletsteak vom Rost, wahlweise
- mit Grilltomate, Kräuterbutter und Meerrettich
- oder in Pfefferrahmsoße
serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten

ca. 180 g 26,90 € ca. 270 g 32,90 €
ca. 180 g 26,90 € ca. 270 g 32,90 €

Fischgerichte

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

21,90 €

Gebackenes **Rotbarschfilet**
mit Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip, wahlweise mit
- Petersilienkartoffeln und bunten Salaten

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

- oder mit Salatplatte

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

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

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	kl. Portion	8,90 €	gr. Portion	10,90 €
Dampfnudel mit Vanillesoße und Zimtzucker				6,40 €
1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtzucker				3,20 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	1 Stück	3,90 €	3 Stück	5,90 €
... oder mit Vanillesoße	1 Stück	2,40 €	3 Stück	4,90 €
			5 Stück	7,90 €
			5 Stück	5,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
Bananensplit - Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensoße, Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
Schwarzwaldbecher - Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	kl. Portion	4,90 €	gr. Portion	6,40 €
1 Kugel Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen und mit Minze garniert				5,40 €
1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne				5,40 €
Espresso Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne				5,40 €
Griechischer Joghurt mit Himbeeren und kleinen Schäumchen				3,40 €
Kreieren Sie Ihren eigenen Eisbecher aus folgenden Zutaten:				
1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Erdbeere, Zitrone)				1,70 €
Schlagsahne				0,70 €
Schokoladenglasur (knackige Schokolade umschließt die einzelnen Eiskugeln)				1,00 €
Schokoladensoße				1,00 €
Peta Zeta (mit Schokolade umhüllte Knallbrause)				1,50 €
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	2,90 €	Portion	4,40 €
Espresso ⁽¹⁰⁾	einfach	2,90 €	doppelt	4,40 €
Tasse Cappuccino , wahlweise mit Milchschaum oder Sahne ^(10,G)				3,40 €
Latte Macchiato ^(10,G)				3,90 €
Große Tasse Milchkaffee ^(10,G)				3,90 €
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne ^(G)				3,90 €
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>				3,90 €

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	2,00 €	0,50 l	3,00 €
Fachinger – stilles Heilwasser			0,75 l	5,90 €
Apollinaris (medium)			0,75 l	5,90 €
Göppinger (medium)			0,75 l	5,90 €
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,25 l	3,90 €	0,50 l	4,90 €
Hausgemachte Holunderblütenlimonade	0,25 l	3,70 €	0,50 l	4,40 €
T – Icy Eistee aus dem Teehaus Weirich, Kirsche oder Lemon frisch zubereitet mit Apfelsaft			0,50 l	4,90 €
Fanta <small>(3,9,6)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Coca-Cola <small>(1,8)</small> , Coca-Cola light <small>(1,8,12)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Sprite <small>(1,3)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Spezi <small>(1,3,8,9,6)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Bitter Lemon <small>(11)</small>	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,40 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,40 €
Rhabarber- Zwetschgen- oder Johannisbeernektar	0,30 l	3,10 €	0,50 l	4,60 €
Rhabarber- Zwetschgen- oder Johannisbeerschorle	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,40 €

Biere von der Kaiserbrauerei Geislingen

Original helles Bier vom Fass	0,30 l	2,50 €	0,5 l	3,50 €
Radler süß ^(1,3) oder sauer	0,30 l	2,50 €	0,5 l	3,50 €
Kellerpils naturtrüb vom Fass	0,30 l	2,80 €		
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Kristallweizen			0,5 l	3,70 €
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Bier	0,30 l	2,70 €		
Alkoholfreies Weizen Goldochsen			0,5 l	3,70 €



offene *weine*

Weißweine

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg ^(L) Riesling trocken <i>fruchtig, zugänglich und rassig</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Weingut Wilhelm Zähringer - Heitersheim / Markgräflerland ^(L) Gutedel trocken <i>frisch, fruchtig</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Corte Olivi – Bianco du Custoza – D.O.C. ^(L) 30 % Trebbiano Toscana, 25 % Garganega, 15 % Tocai Friulano, 15 % Malvasia, 15 % Cortese <i>geschmeidig, fruchtig und süffig</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Weingut Friedrich Becker – Pfalz ^(L) Grauburgunder – VDP. Gutswein <i>saftig, herzhaft, frisch</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €
ST. MAGDALENA, Kellerei Bozen - Südtirol ^(L) Sauvignon Blanc <i>lebendig, frisch und saftig mit einem angenehmen Säurespiel</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €

Rosé *weine*

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg ^(L) Schillerwein halbtrocken <i>milder, süffiger Klassiker aus der Region</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Soleillades – Coteaux d'Aix en provence ^(L) 50 % Grenache, 40 % Cinsault, 10 % Syrah <i>leuchtend, blassrosa, am Gaumen klar und aromatisch</i>	0,10 l	3,90 €	0,25 l	6,90 €

Rotweine

Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg ^(L) Trollinger <i>trockener, süffiger Klassiker aus der Region</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>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Ahrweiler Klosterberg ^(L) Spätburgunder lieblich, leicht, säurearm	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Salento Piluna IGT – Castello Monaci – Apulien / Italien ^(L) Primitivo <i>kraftvoll und konzentriert, weich und fest strukturiert</i>	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Chateau Canon Montsegur Superieur AOC – Bordeaux ^(L) 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc <i>weich und elegant mit ausgewogenen Tanninen</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €
Scaia Torre Melloti IGT - Tenuta St. Antonio – Venetien ^(L) Cabernet Sauvignon <i>fruchtig, weich und warm</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €
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 €
Gocce d'Oro DOC – Bulgarini / Lombardei ^(L) 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 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) |