

# Leckereien für die Frühlingszeit

Prosecco mit Rhabarber <sup>(L)</sup> 0,10 l 4,90 €

Ingwertee <sup>(L)</sup> 0,50 l 4,50 €

## Vorspeisen & Suppen

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Trüffelmayonnaise  
Rucola, Parmesan, Oliven und Pinienkernen kl. Portion 9,90 € gr. Portion 14,90 €

**Carpaccio vom Thunfisch** mit Staudensellerie, rote Zwiebeln und Radieschen 11,90 €

**Wildkremesuppe** mit Champignons 5,40 €

## Hauptgerichte

**Nudelpfanne in Curryrahm, Rukola und Champignons**  
- mit Riesengarnelen 3 Garnelen 16,90 € 5 Garnelen 19,90 €

**Saibling in Butter gebraten, nach Tiroler Art mit Speck und Tomaten**  
serviert mit Salzkartoffeln und Blattsalaten 22,90 €

**Gegrilltes Kalbsherz** mit Kräuterbutter und Meerrettich  
mit Gemüse und Kartoffelrösti 18,90 €

**Rinderlende mit Austernpilze**, Kartoffelrösti und bunte Salate 27,90 €

**gefüllter Schweinebauch** mit Krautschupfnudeln und bunten Salate 14,90 €

**Mediterranes veganes Gericht**  
Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Austernpilze, Oliven 14,90 €

# kleines Frühlings-Menü

Hühnerbrühe mit Gemüse

Rinderlende mit Austernpilzen und Kartoffelrösti

Joghurteis mit Holunderblütensirup und Himbeeren

29,90 €



# aperitifs

<b>Hugo</b> <sup>(L)</sup>	0,25 l	5,90 €		
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>(1,L)</sup>	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 <sup>(L)</sup>	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Sekt mit Holunderblüten- oder Johannisbeersirup <sup>(L)</sup>		0,10 l		4,40 €
Sekt mit Pfirsich- oder Cassislikör (Kir Royal) <sup>(L)</sup>	0,10 l	4,90 €		
<b>Prosecco Mionetto</b> <sup>(L)</sup>	0,10 l	3,90 €	0,75 l	26,90 €
Prosecco Schorle <sup>(L)</sup>	0,25 l	4,90 €		
Prosecco mit hausgemachtem Himbeersirup <sup>(L)</sup>	0,10 l	4,90 €		
<b>Champagne Laurent Perrier „La Cuvée“</b> <sup>(L)</sup>			0,375 l	39,90 €
			0,75 l	69,90 €
			1,5 l	139,90 €
<b>Champagne Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“</b> <sup>(L)</sup>			0,75 l	129,90 €
<b>Martini</b> extra dry, bianco oder rosso <sup>(5,L)</sup>	0,05 l	4,50 €		
Sherry medium oder trocken <sup>(L)</sup>	0,05 l	4,50 €		
<b>Campari</b> <sup>(1)</sup> 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 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 <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 €	
<b>Streifen vom Hähnchenbrustfilet</b> , wahlweise mit bunten Salaten (8erlei) oder auf Blattsalaten in Balsamico Dressing			14,90 €
<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			18,90 €

## 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>Camembert</b> , Preiselbeersahne, getoastetes Weißbrot	5,90 €

# Suppen

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

# Vegetarische Gerichte

Mit Schafskäse <b>überbackener Brokkoli</b> mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	14,90 €
<b>Auberginenauflauf</b> mit Tomatenragout, Blattsalaten und Kräuterbrot	12,90 €
<b>Spätzlesterrine</b> mit Champignons, Zwiebeln und Gemüse angeröstet, mit Sauce Hollandaise und Cambozola überbacken	13,90 €
<b>Käsespätzle</b> (mit Lindenberger Käse) mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion 9,90 € gr. Portion 12,90 €
<b>Gebackene Champignons</b> mit bunten Salaten und Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip	kl. Portion 9,90 € gr. Portion 12,90 €
3 Stück <b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	7,90 €
<b>Frühlingsrolle</b> mit Blattsalaten	9,90 €
<b>Krautspätzle</b> mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion 8,90 € gr. Portion 11,90 €



# Aus der *Buergertlichen* Küche

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

## Rehgulasch

mit Preiselbeerbirne, Spätzle und bunten Salaten	kl. Portion 18,90 €	gr. Portion 21,90 €
--	---------------------	---------------------

*(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.)*

## 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

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

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

<b>Hacksteak</b> 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 Essiggurken, 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 Krokette

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, Krokette 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

ca. 180 g 26,90 € ca. 270 g 32,90 €

- oder in Pfefferrahmsoße

ca. 180 g 26,90 € ca. 270 g 32,90 €

serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten

## 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**

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Mandeln, Rosinen und <b>Apfelmus</b>	kl. Portion	8,90 €	gr. Portion	10,90 €
<b>Dampfnudel</b> mit Vanillesoße und Zimtzucker				6,40 €
1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtzucker				3,20 €
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne	1Stück	3,90 €	3 Stück	5,90 €
... oder mit Vanillesoße	1Stück	2,40 €	3 Stück	4,90 €
			5 Stück	7,90 €
			5 Stück	5,90 €
Vanilleeis mit <b>heißen Himbeeren</b> und Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
<b>Bananensplit</b> - Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensoße, Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> - Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Kirschen, Kirschwasser und Sahne	kl. Portion	5,90 €	gr. Portion	7,40 €
<b>Eiskaffee</b> oder <b>Eisschokolade</b> mit Sahne	kl. Portion	4,90 €	gr. Portion	6,40 €
1 Kugel <b>Zitronensorbet mit Prosecco</b> aufgegossen und mit Minze garniert				5,40 €
1 Kugel <b>Vanilleeis mit Eierlikör</b> und Sahne				5,40 €
<b>Espresso Affogato</b> – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne				5,40 €
Griechischer <b>Joghurt</b> mit Himbeeren und kleinen Schäumchen				3,40 €
Kreieren Sie Ihren eigenen <b>Eisbecher</b> 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



<b>Kaffee</b> – mit <sup>(10)</sup> oder ohne Koffein	Tasse	2,90 €	Portion	4,40 €
<b>Espresso</b> <sup>(10)</sup>	einfach	2,90 €	doppelt	4,40 €
Tasse <b>Cappuccino</b> , wahlweise mit Milchschaum oder Sahne <sup>(10,G)</sup>				3,40 €
Latte Macchiato <sup>(10,G)</sup>				3,90 €
Große Tasse Milchkaffee <sup>(10,G)</sup>				3,90 €
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne <sup>(G)</sup>				3,90 €
Große Tasse <b>Tee</b> 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 <sup>(L)</sup>	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 <small>(1,3)</small> 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 <sup>(U)</sup> Riesling trocken <i>fruchtig, zugänglich und rassig</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Weingut Wilhelm Zähringer - Heimersheim / Markgräflerland Gutedel trocken <i>frisch, fruchtig</i>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Corte Olivi – Bianco du Custoza – D.O.C. <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> Grauburgunder – VDP. Gutswein <i>saftig, herzhaft, frisch</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €
ST. MAGDALENA, Kellerei Bozen - Südtirol <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> Trollinger <i>trockener, süffiger Klassiker aus der Region</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>	0,10 l	2,70 €	0,25 l	4,90 €
Ahrweiler Klosterberg <sup>(U)</sup> Spätburgunder lieblich, leicht, säurearm	0,10 l	3,30 €	0,25 l	5,90 €
Salento Piluna IGT – Castello Monaci – Apulien / Italien <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> 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 <sup>(U)</sup> Cabernet Sauvignon <i>fruchtig, weich und warm</i>	0,10 l	4,40 €	0,25 l	7,90 €
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>(L)</sup> Grüner Veltliner <i>Mittlerer Körper, knackig, saftig und trocken</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Streifen vom Hähnchenbrustfilet / Auberginenauflauf / Schnitzel „Wiener Art“</i>	0,75 l   21,00 €
Gocce d’Oro DOC – Bulgarini / Lombardei <sup>(L)</sup> Lugana <i>gut ausbalanciert, harmonisch, sorgt für Gemütlichkeit</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Vitello Tonnato / Auberginenauflauf / Filetstreifen vom Schwein</i>	0,75 l   24,00 €
Weingut Robert Weil – Rheingau <sup>(L)</sup> Riesling trocken <i>fruchtig, saftig, knackig mit Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>gebackene Schmetterlingsgarnelen / Shrimps in Cocktailsoße / knusprig geratenes Lachssteak</i>	0,75 l   37,00 €
Chateau de Sancerre – Sancerre AOC – Loire <sup>(L)</sup> 100 % Sauvignon Blanc <i>Großer Weißwein, saftig, knackig mit langem Zug im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>pikantes Schnitzel / Kalbsrücken mit Rahmsoße / und zu allen Wildgerichten</i>	0,75 l   45,00 €
Domaine Laroche – Chablis – Premier Cru <sup>(L)</sup> 100 % Chardonnay <i>Großer Weißwein, saftig, knackig, mineralisch im Abgang</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Schnecken / gemischter Vorspeisenteller / gebackene Champignons</i>	0,75 l   72,00 €
M. Chapoutier – Invitare – Condrieu AOC – Rhone <sup>(L)</sup> 100 % Viognier <i>Großer Weißwein, komplex und herausfordernd</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Filetstreifen vom Schwein / Filetstreifen vom Rost / Kalbsrücken mit Rahmsoße</i>	0,75 l   95,00 €
Robert Weil – Kiedrich Gräfenberg – Großes Gewächs – Rheingau <sup>(L)</sup> 100 % Riesling <i>Großer Weißwein, saftig, rassig und sehr viel Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> <i>Riesengarnelen / gemischter Vorspeisenteller / gebackenes Rotbarschfilet</i>	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 Rahmsoße*
- 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 Rahmsoße / 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 Phenylalaninquelle |

#### 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) |