

aperitifs

Hugo <small>(L)</small>	0,25 l	5,90 €		
Aperol Sprizz <small>(1,L)</small>	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 <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 €		
Prosecco Mionetto <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 €		
Champagne Laurent Perrier „La Cuvée“ <small>(L)</small>			0,375 l	39,90 €
			0,75 l	69,90 €
			1,5 l	139,90 €
Champagne Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“ <small>(L)</small>			0,75 l	129,90 €
Martini 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 €		
Campari <small>(1)</small> 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 Steinkrüge 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, Suppen und Salate

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße, Kapern, Rucola und Baguette				14,90 €
Duett von geräucherten Edelfischen mit Schwarzwälder Seesaibling, Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti				14,90 €
5 Riesengarnelen mit gebackenen Fischpäckchen auf Blattsalaten in Balsamico Dressing und Kräuterbaguette				17,90 €
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen – „von Ällam a bissle“				19,90 €
Maultaschensuppe				5,40 €
Flädlesuppe				4,90 €
Hummerkremsuppe				7,90 €
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 von der Putenbrust , wahlweise mit bunten Salaten (8erlei) Oder auf Blattsalaten in Balsamico Dressing				13,90 €

Herbstliche Leckereien

Prosecco mit Zwetschgensirup ^(U) 0,10 l 4,90 €



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

Kürbiskremsuppe 5,40 €
... mit gebackener Garnele 7,90 €



Tagliatelle mit frischen Waldpilzen, Kürbis und Bergkäse 14,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 22,90 €

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 €

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

Rosa gebratener **Rehrücken** mit Champignons, Preiselbeerbirne,
Spätzle, Hefeknödel und bunten Salaten kl. Portion 26,90 € gr. Portion 29,90 €



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 €

kleines vegetarisches
Herbstmenü

Kürbissuppe

**Tagliatelle mit
frischen Steinpilzen und Pfifferlingen**

Kaiserschmarrn

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

24,90 €



scan this QR code for our English menu



Vegetarische Gerichte

Mit Schafskäse überbackener Brokkoli (oder vegan – ohne Käse) mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln				14,90 €
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 €
Frühlingsrolle mit Blattsalaten				9,90 €
Krautspätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salaten	kl. Portion	9,90 €	gr. Portion	11,90 €

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 €

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 vom Kalb	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 vom Kalb	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 vom Kalb	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 vom Kalb	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 vom Kalb	kl. Portion	19,90 €	gr. Portion	23,40 €

Medaillons vom Schweinefilet wahlweise

- in Champignonrahmsauce mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Salaten	kl. Portion	19,90 €	gr. Portion	22,90 €
- oder mit Kräuterbutter und Meerrettich, Gemüse und Kroketten	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	160-180 g	21,90 €	250-270 g	24,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit knusprigen Röstzwiebeln, Spätzle, einer halben Maultasche, Hefeknödel und Sauerkraut	140-160 g	22,40 €	220-240g	25,90 €
Bauernrostbraten mit Speckschwarte und geschmelzten Pfannenzwiebeln, serviert mit hausgemachten Spätzle	160-180 g	21,90 €	250-270 g	24,90 €
Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak mit Rahmsoße, Kroketten und bunten Salaten	160-180 g	24,90 €	250-270 g	28,90 €
Rumpsteak „Hofmeister“ mit Kräuterbutter, Meerrettich, Marktgemüse und Pommes Frites	160-180 g	23,90 €	250-270 g	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 (mit Speckwürfel) 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 €
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 €

Aus der *Vuergertlichen* Küche

½ Brathähnchen nach unserem Spezialrezept			7,90 €
- 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 €
--------------------------------------------------	-------------	---------	-------------	---------

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 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 €

Beilagen

<i>Pommes - Spätzle - Hefeknödel - Bratkartoffeln - Kartoffelkroketten - Salzkartoffeln</i>				4,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--------

<i>Kartoffelpuffer - Kartoffelrösti - Kartoffeltaschen</i>				4,90 €
------------------------------------------------------------	--	--	--	--------

<i>Gemüseteller klein / mittel / groß</i>		3,90 €	5,90 €	9,90 €
-------------------------------------------	--	--------	--------	--------

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 Zimtucker				6,40 €
1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtucker				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 €

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 ^(3,9,6)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Coca-Cola ^(1,8) , Coca-Cola light ^(1,8,12)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Sprite ^(1,3)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Spezi ^(1,3,8,9,6)	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	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 €

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 Milchkafee ^(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 €

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 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 (U) 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 (U) 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 (U) 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 (U) 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 Rahmsauce / und zu allen Wildgerichten	0,75 l	45,00 €
Domaine Laroche – Chablis – Premier Cru (U) 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 (U) 100 % Viognier <i>Großer Weißwein, komplex und herausfordernd</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Filetstreifen vom Schwein / Filetstreifen vom Rost / Kalbsrücken mit Rahmsauce	0,75 l	95,00 €
Robert Weil – Kiedrich Gräfenberg – Großes Gewächs – Rheingau (U) 100 % Riesling <i>Großer Weißwein, saftig, rassig und sehr viel Temperament</i> <i>passt hervorragend zu folgenden Gerichten:</i> Riesengarnelen / gemischter Vorspeiseteller / gebackenes Rotharschfilet	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 / **Medallions 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) |