

# aperitifs

|   |        |        |         |          |
|---|--------|--------|---------|----------|
| <b>Hugo</b> <small>(L)</small>  | 0,25 l | 5,90 € |         |          |
| <b>Aperol Sprizz</b> <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 € |         |          |
| <b>Prosecco Mionetto</b> <small>(L)</small>                           | 0,10 l | 3,90 € | 0,75 l  | 26,90 €  |
| Prosecco Schorle <small>(L)</small>                                   | 0,25 l | 4,90 € |         |          |
| Prosecco mit hausgemachtem Himbeersirup <small>(L)</small>            | 0,10 l | 4,90 € |         |          |
| <b>Champagne Laurent Perrier „La Cuvée“</b> <small>(L)</small>        |        |        | 0,375 l | 39,90 €  |
|   |        |        | 0,75 l  | 69,90 €  |
|   |        |        | 1,5 l   | 139,90 € |
| <b>Champagne Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“</b> <small>(L)</small> |        |        | 0,75 l  | 129,90 € |
|   |        |        |         |          |
| <b>Martini</b> extra dry, bianco oder rosso <small>(5,L)</small>      | 0,05 l | 4,50 € |         |          |
| Sherry medium oder trocken <small>(L)</small>                         | 0,05 l | 4,50 € |         |          |
| <b>Campari</b> <small>(1)</small> auf Eis                             | 0,02 l | 4,00 € |         |          |
| mit Wasser  | 0,20 l | 5,40 € |         |          |
| mit Orangensaft   | 0,20 l | 5,90 € |         |          |
| <b>Most von Äpfeln und Birnen aus eigenem Anbau</b>                   |        |        |         |          |
| Most im Steinkrügler serviert   | 0,25 l | 3,40 € | 0,50 l  | 4,90 €   |
| Mostschorle mit süßem, oder saurem Sprudel                            | 0,25 l | 3,20 € | 0,50 l  | 4,50 €   |



# Vorspeisen, Suppen und Salate

|   |        |        |         |         |
|---|--------|--------|---------|---------|
| <b>Vitello Tonnato</b> – Scheiben vom Kalbsrücken<br>mit Thunfischsoße, Kapern, Rucola und Baguette                           |        |        |         | 14,90 € |
| <b>Duett von geräucherten Edelfischen</b> mit Schwarzwälder Seesaibling,<br>Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti |        |        |         | 14,90 € |
| <b>5 Riesengarnelen</b> mit gebackenen Fischpäckchen<br>auf Blattsalaten in Balsamico Dressing und Kräuterbaguette            |        |        |         | 17,90 € |
| <b>Gemischter Vorspeisenteller</b> für 2 Personen – „von Ällam a bissle“  |        |        |         | 19,90 € |
| <b>Maultaschensuppe</b>   |        |        |         | 5,40 €  |
| <b>Flädlesuppe</b>  |        |        |         | 4,90 €  |
| <b>Hummerkremsuppe</b>  |        |        |         | 7,90 €  |
| Salate (6 erlei <b>Rohkostsalate</b> , Kartoffelsalat, Blattsalate)<br>kleine Portion – mittlere Portion – große Portion      | 3,90 € | 4,90 € | 8,90 €  |         |
| <b>Bauernsalat</b> mit Oliven, Salami, Schafskäse, Tomaten,<br>Zwiebeln, Thunfisch, Blattsalaten in Balsamicodressing         |        | 6,90 € | 10,90 € |         |
| Streifen von der <b>Putenbrust</b> , wahlweise mit bunten Salaten (8erlei)<br>Oder auf Blattsalaten in Balsamico Dressing     |        |        |         | 13,90 € |

# Leckereien für die Sommerzeit

**Prosecco mit Erdbeeren** (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 €

**Gebratene Pfifferlinge** mit Speck, Zwiebeln und Parmesan

auf Rukola mit Kräuterbrot

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

**Geschmelzte Leberspätzlesuppe**

5,40 €

## Hauptgerichte

**Mediterranes Tomahawk Steak vom Iberico Schwein**

mit geschmolzenen Tomaten, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

26,90 €

**Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen** (mit Speck und Zwiebeln)

Kräuterbutter, Kartoffelrösti und bunten Salaten

kl. Portion 25,90 € gr. Portion 29,90 €

**Thaicurry** mit Kokosmilch, Gemüse und Reis

- **vegetarisch**

kl. Portion 7,90 € gr. Portion 9,90 €

- **mit Hähnchenbruststreifen**

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

- **mit Riesengarnelen**

3 Garnelen 16,90 € 5 Garnelen 19,90 €

**Steckerlfisch von der Makrele**

- mit Baguette

15,90 €

- oder mit gefüllten Kartoffeln und Blattsalaten

21,90 €

# Desserts

## **Kaiserschmarrn**

mit Mandeln, Erdbeeren und Vanilleeis

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

## **Kaiserschmarrn** mit Mandeln, Rosinen und **Apfelmus**

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

1 Kugel Vanilleeis

mit **marinierten Erdbeeren** und Sahne

3,90 €

## Sommermenü

### **Mini Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Trüffelmayonnaise

Rucola, Parmesan, Oliven und Pinienkernen

Flädlesuppe

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen,

Kräuterbutter

und gefüllter Kartoffeltasche

1 Kugel Vanilleeis

mit marinierten Erdbeeren und Sahne

34,00 €

scan this QR code for our English menu



## Vegetarische Gerichte

|   |             |        |             |         |
|---|-------------|--------|-------------|---------|
| Mit Schafskäse <b>überbackener Brokkoli</b> (oder vegan – ohne Käse)<br>mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln       |             |        |             | 14,90 € |
| <b>Spätzlesterrine</b> mit Champignons, Zwiebeln und Gemüse angeröstet,<br>mit Sauce Hollandaise und Cambozola überbacken |             |        |             | 12,90 € |
| <b>Käsespätzle</b> (mit Lindenberger Käse)<br>mit Röstzwiebeln und bunten Salaten   | kl. Portion | 9,90 € | gr. Portion | 11,90 € |
| <b>Gebackene Champignons</b> mit bunten Salaten und<br>Sauerrahm–Mayonnaise–Eier–Schnittlauch Dip                         | kl. Portion | 9,90 € | gr. Portion | 11,90 € |
| <b>Frühlingsrolle</b> mit Blattsalaten  |             |        |             | 9,90 €  |
| <b>Krautspätzle</b> mit Röstzwiebeln und bunten Salaten   | kl. Portion | 9,90 € | gr. Portion | 11,90 € |

## Fischgerichte

|  |             |         |             |         |
|--|-------------|---------|-------------|---------|
| Knusprig gebratenes <b>Lachssteak</b> mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise,<br>Brokkoli, Grilltomate und Petersilienkartoffeln |             |         |             | 21,90 € |
| Gebackenes <b>Rotbarschfilet</b><br>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,<br>Spätzle und bunten Salaten | kl. Portion | 19,90 € | gr. Portion | 22,90 € |
| - oder mit Kräuterbutter und Meerrettich,<br>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 € |

|  |           |         |           |         |
|--|-----------|---------|-----------|---------|
| <b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderrücken<br>mit knusprigen Röstzwiebeln,<br>serviert mit Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln  | 160-180 g | 21,90 € | 250-270 g | 24,90 € |
| <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderrücken<br>mit knusprigen Röstzwiebeln,<br>Spätzle, einer halben Maultasche,<br>Hefeknödel und Sauerkraut   | 140-160 g | 22,40 € | 220-240g  | 25,90 € |
| <b>Bauernrostbraten</b> mit Speckschwarte<br>und geschmelzten Pfannenzwiebeln,<br>serviert mit hausgemachten Spätzle   | 160-180 g | 21,90 € | 250-270 g | 24,90 € |
| <b>Mit Camembert überbackenes Rinderrückensteak</b><br>mit Rahmsoße, Kroketten und bunten Salaten  | 160-180 g | 24,90 € | 250-270 g | 28,90 € |
| <b>Rumpsteak „Hofmeister“</b> mit Kräuterbutter, Meerrettich,<br>Marktgemüse und Pommes Frites   | 160-180 g | 23,90 € | 250-270 g | 27,90 € |
| <b>Hirtenspieß</b> - Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken,<br>brennend serviert, Kräuterbutter, Meerrettich,<br>Gemüse, Kartoffelkroketten und Pommes Frites                               |           |         |           | 27,90 € |
| <b>Rinderfiletsteak vom Rost</b> , wahlweise<br>- mit Grilltomate, Kräuterbutter und Meerrettich<br>- oder in Pfefferrahmsoße (mit Speckwürfel)<br>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 € |
| <b>Holzhackertoast</b> – Naturschnitzel vom Schweinerücken mit<br>Röstzwiebeln, Speckscheiben (2,4), Kräuterbutter und Meerrettich   |           |         |           | 13,90 € |
| <b>Jägertoast</b> – Schweinesteak, Champignons, Speck (2,4), Zwiebeln<br>mit Sauce Hollandaise überbacken  |           |         |           | 13,90 € |
| <b>Haustoast</b> – Schweinesteak mit Speckscheiben (2,4) und Röstzwiebeln<br>auf geröstetem Schwarzbrot, mit Lindenberger überbacken, Spiegelei  |           |         |           | 14,90 € |

# Aus der *Vuergertlichen* 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 € |
|--|---------------------|---------------------|

## **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</b> , 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> | <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> |
|---|---------------|---------------|---------------|



# 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 Zimtucker   |             |        |             | 6,40 €  |         |        |
| 1 Hefeknödel mit Vanillesoße und Zimtucker  |             |        |             | 3,20 €  |         |        |
| <b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne   | 1 Stück     | 3,90 € | 3 Stück     | 5,90 €  | 5 Stück | 7,90 € |
| ... oder mit Vanillesoße  | 1 Stück     | 2,40 € | 3 Stück     | 4,90 €  | 5 Stück | 5,90 € |
| 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</b> mit <b>Prosecco</b> aufgegossen und mit Minze garniert                      |             |        |             | 5,40 €  |         |        |
| 1 Kugel <b>Vanilleeis</b> mit <b>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 €  |         |        |

## 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,<br>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 € |

# 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 Milchkafee <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<br><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 € |

## offene *weine*

### Weißweine

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
| Weingut Zaiß – Obertürkheim / Württemberg <sup>(U)</sup><br>Riesling trocken<br><i>fruchtig, zugänglich und rassig</i>   | 0,10 l | 2,70 € | 0,25 l | 4,90 € |
| Weingut Wilhelm Zähringer - Heitersheim / Markgräflerland<br>Gutedel trocken<br><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><br>30 % Trebbiano Toscana, 25 % Garganega, 15 % Tocai Friulano, 15 % Malvasia, 15 % Cortese<br><i>geschmeidig, fruchtig und süffig</i> | 0,10 l | 3,30 € | 0,25 l | 5,90 € |
| Weingut Friedrich Becker – Pfalz <sup>(U)</sup><br>Grauburgunder – VDP. Gutswein<br><i>saftig, herzhaft, frisch</i>  | 0,10 l | 4,40 € | 0,25 l | 7,90 € |
| ST. MAGDALENA, Kellerei Bozen - Südtirol <sup>(U)</sup><br>Sauvignon Blanc<br><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><br>Schillerwein halbtrocken<br><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><br>50 % Grenache, 40 % Cinsault, 10 % Syrah<br><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><br>Trollinger<br><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><br>Lemberger<br><i>milder, süffiger Klassiker aus der Region</i>                                 | 0,10 l | 2,70 € | 0,25 l | 4,90 € |
| Ahrweiler Klosterberg <sup>(U)</sup><br>Spätburgunder<br>lieblich, leicht, säurearm   | 0,10 l | 3,30 € | 0,25 l | 5,90 € |
| Salento Piluna IGT – Castello Monaci – Apulien / Italien <sup>(U)</sup><br>Primitivo<br><i>kraftvoll und konzentriert, weich und fest strukturiert</i>    | 0,10 l | 3,90 € | 0,25 l | 6,90 € |
| Chateau Canon Montsegur Superieur AOC – Bordeaux <sup>(U)</sup><br>50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc<br><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><br>Cabernet Sauvignon<br><i>fruchtig, weich und warm</i>                           | 0,10 l | 4,40 € | 0,25 l | 7,90 € |
| Weinschorle vom Württemberger <sup>(U)</sup><br>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.*



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) |