



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Biere vom Fass**

0,3 l Honer Pils	2,90 €
0,3 l Honer Gold	2,50 €
0,5 l Honer Gold	3,20 €
0,3 l Radler	2,30 €
0,5 l Radler	3,00 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	3,30 €
0,5 l Hirsch Cola-Hefeweizen	3,40 €

### **Flaschenbiere**

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	3,20 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	3,40 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	3,10 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	3,20 €
0,5 l Claustaler Alkoholfrei	3,00 €

### **Alkoholfreie Getränke**

0,5 l Jugendgetränk	2,50 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	2,10 €
0,3 l Fanta	2,30 €
0,5 l Fanta	3,30 €
0,3 l Coca Cola *	2,40 €
0,5 l Coca Cola *	3,30 €
0,3 l Spezi *	2,30 €
0,5 l Spezi *	3,30 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	2,70 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser	2,00 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,00 €
0,25 l Teinacher Medium Mineralwasser	2,10 €
0,25 l Teinacher Still Mineralwasser	2,30 €
0,75 l Teinacher Medium Mineralwasser	4,50 €
0,75 l Teinacher Still Mineralwasser	4,70 €
0,3 l Apfelsaft	2,30 €
0,3 l Apfelsaftschorle	2,10 €
0,5 l Apfelsaftschorle	3,10 €
0,3 l Orangensaft	2,60 €
0,3 l Orangensaftschorle	2,40 €
0,5 l Orangensaftschorle	3,40 €
0,3 l Johannisbeernektar/Sauerkirschsafft/Traubensaft rot	2,70 €
0,5 l Johannisbeer-/Sauerkirschsafft-/Traubensaftschorle rot	3,70 €



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee *		2,10 €
Tasse Kaffee Hag		2,10 €
Portion Kaffee *		4,00 €
Portion Kaffee Hag		4,00 €
Milchkaffee *		2,90 €
Tasse Cappuccino *		2,60 €
Tasse Espresso *		2,00 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,20 €
Doppelter Espresso *		3,10 €
Latte Macchiato *		2,90 €
Tasse Schokolade		2,80 €
Glas Tee		2,00 €
Glas Glühwein		3,00 €
Tee mit Rum		3,80 €

### **Aperitif**

Sherry trocken	0,5 cl	2,80 €
Sherry halbtrocken	0,5 cl	2,80 €
Martina bianco	0,5 cl	3,00 €
Martini rosso	0,5 cl	3,00 €
Campari Soda	0,5 cl	3,50 €
Campari Orange	0,5 cl	4,00 €
Glas Sekt		3,90 €
Aperol		4,30 €
Aperol Sprizz		4,90 €

### **Spirituosen**

Obstwasser	0,2 cl	2,10 €
Williams Christbirne	0,2 cl	2,40 €
Zwetschgenwasser	0,2 cl	2,40 €
Kirschwasser	0,2 cl	2,40 €
Ramazotti	0,4 cl	2,30 €
Fernet Branca	0,2 cl	2,20 €
Unicum	0,4 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	0,4 cl	2,60 €
Whisky Red Label	0,4 cl	2,90 €

mit Coffein \* mit Chinin \*\*

### **Vorspeisen und Suppen**

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Brot <sup>e,k,m</sup>	6,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Brot <sup>e,g,k</sup>	9,20 €
Kalt-warme schwäbische Tapas <sup>k,i,e,r,p,l,m</sup>	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle <sup>k,l,r</sup>	2,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Brättnödeln und Backerbsen <sup>k,l,m,r</sup>	4,10 €
Kräuterschaumsuppe <sup>r,m</sup>	4,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken <sup>r,k,m</sup>	5,10 €

### **Schwäbisch-deftig!**

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln <sup>e,k</sup>	8,50 €
Triologie von Kässpätzle, Spinat-Kässpätzle mit Chili und abgeschmelzte Leberspätzle, dazu Salat <sup>k,l,e,m</sup>	12,50 €
Rindersauerbraten mit Semmelknödeln <sup>e,k,l,m</sup>	13,50 €

### **Vegetarisch oder vegan?**

Gedünstetes Gemüse mit geschliffenem Dinkel	9,50 €
Mediterrane Nudeln mit Pesto, Zucchini und Cocktailtomaten <sup>k,l,q,e</sup>	10,80 €
Reisgericht mit asiatischem Gemüse in Soja-Curry-Sauce <sup>g,s,q</sup>	11,50 €

**Gerne servieren wir von allen unseren Gerichten eine kleine Portion.**

**Der Preis verringert sich dann um 2,00 €.**

**Wir bitten alle Allergiker, sich nochmals persönlich bei unseren Mitarbeitern zu melden, um jegliche Gefahr einer Reaktion auf Lebensmittel zu unterbinden.**

**Bei Umbestellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,20 €.**

### **Fisch-lecker und gesund!**

Fisch des Tages <sup>o,q,e,l</sup>	15,50 €
Scampis im Gemüsesud mit Chili + Ingwer dazu Kräuterreis <sup>i</sup>	16,50 €

### **Vom Grill und aus der Pfanne!**

Cordon-bleu vom Schwein mit Senf, Meerrettich, Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat <sup>p,i,e,l</sup>	14,80 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Maultasche + Kässpätzle <sup>k,l</sup>	13,40 €
Pikantes Nudelgericht mit Schweinefiletstreifen und Gemüse in Soja-Currysauce <sup>k,g,s</sup>	14,00 €
Pfeffertöpfele vom Schweinefilet in Champignonrahm mit ganzen Pfefferkörnern auf Spätzle <sup>k,l</sup>	14,80 €
Putensteak in Cocos-Curry-Sauce mit frischen Früchten und Reis <sup>g,q</sup>	15,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites <sup>e,l,k</sup>	17,90 €
Lammcurry mit Salzkartoffeln <sup>p,r</sup>	15,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Angusrind mit frittierten Zwiebeln auf Kässpätzle <sup>k,e,l</sup>	19,80 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Krokette <sup>e,k,l</sup>	24,50 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,  
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,  
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Weizen, l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,  
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,  
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**  
**Unsere Suppen und Saucen sind alle hausgemacht und zum Ansetzen wird frischer Sellerie verwendet.**



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Salatvariation und Vesper**

Beilagensalat <sup>b,e,l,p</sup>	3,00 €
Großer Salatteller <sup>b,e,l,p</sup>	4,80 €
Salatplatte mit Putenbrust, Champignons und Croutons <sup>b,e,l,p,k</sup>	9,90 €
Salatplatte mit Rinderfiletstreifen, Früchten und Croutons <sup>b,e,l,p,k</sup>	13,50 €
Salatplatte mit Scampis, Tomaten, Champignons und Croutons <sup>b,c,l,p,k,i</sup>	13,80 €
Wurstsalat mit Brot <sup>e,i,k</sup>	6,90 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>e,i</sup>	8,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot <sup>e,i,k,m</sup>	7,30 €
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>e,i,m</sup>	9,20 €
Bratwurst mit Kartoffelsalat <sup>e,i,p</sup>	7,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>e,l,p,k</sup>	9,50 €
Gulaschsuppe mit Brot <sup>k</sup>	5,50 €
Toast Hawaii <sup>k,m,n,q</sup>	7,00 €
Toast Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken <sup>k,m</sup>	8,00 €

### **Süßer Abschluss!**

Gefüllte Pfannkuchen mit Apfelmus <sup>b,k,l,m</sup>	4,40 €
Frischer Obstsalat mit Sahne <sup>q,m</sup>	5,00 €
Frische Früchte mit Weinschaum <sup>k,l,q,n,m</sup>	5,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>k,l,m,n,q</sup>	4,80 €
Gebackene Früchte mit Eis und Sahne <sup>k,l,m,n,q</sup>	6,00 €
Hausgemachtes Eisparfait mit frischen Früchten und Sahne <sup>k,l,m,n,q</sup>	6,50 €

### **Offene Weißweine 0,25 l**

Stettener Heuchelberg Kerner leicht, milde Art	Württemberg	3,20 €
Bötzinger Eckberg Weisser Burgunder, trocken	Baden	4,30 €
Hügelheimer Schlossgarten Gutedel Markant und trocken	Baden	3,80 €
Hagnauer Müller – Thurgau, trocken oder halbtrocken	Baden	4,20 €
Kremser Grüner Veltliner Chorherren Klosterneuburg, trocken	Österreich	3,90 €
Trentinger Pinot Grigio trocken	Italien	3,90 €

### **Offene Rotweine 0,25 l**

Königsbacher Meerspinne Portugieser, süffig, lieblich	Rheinpfalz	3,10 €
Französischer Landwein Kräftig, würzig, trocken	Frankreich	3,20 €
Merlot del Veneto „Zonin“ Trocken, vollmundig, feurig	Italien	3,40 €
Lauffener Kirchenweinberg Schwarzriesling, samtig, mild, halbtrocken	Württemberg	3,70 €
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Trollinger mit Lemberger, gehaltvoll, trocken	Württemberg	4,10 €
Hagnauer Spätburgunder trocken	Baden	4,70 €



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Weißherbst 0,25 l**

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Elegante Frucht, halbtrocken	Baden	4,40 €
--	-------	--------

Meersburger Spätburgunder Mild im Geschmack, trocken	Baden	4,50 €
---	-------	--------

<b>Weinschorle weiß/rot/rosé</b>		3,20 €
----------------------------------	--	--------

### **Sekt**

Marke unseres Hauses trocken	0,20 l Fl.	3,90 €
Marke unseres Hauses trocken	0,75 l Fl.	12,80 €

Geldermann Carte Blanche	0,20 l Fl.	5,90 €
Geldermann Carte Blanche	0,75 l Fl.	23,50 €

Prosecco	0,20 l Fl.	5,40 €
Prosecco	0,75 l Fl.	21,50 €

### **Flaschenweine 0,75 l**

#### **Weißweine**

Birnauer Kirchhalde Bacchus	0,25l	4,70 €
Bodenseewein, würzig, feine Frucht, trocken	Baden	13,50 €

Two Oceans Cape Sauvignon Blanc	0,25l	4,20 €
Frische Frucht, harmonische Säurestruktur	Südafrika	12,50 €

#### **Rotweine**

Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder	0,25l	5,10 €
Fruchtiges Aroma, trocken	Baden	14,80 €

Twin Oaks Zinfandel Robert Mondavi	0,25l	6,80 €
Kräfig, aromatisch, trocken	Kalifornien	20,00 €

Rioja Dominio de Ugarte Reserva		
Harmonisch, vollmundig, trocken	Spanien	26,00 €