



ankommen - genießen - wiederkommen

Biere vom Fass

0,3 l Hirsch Pils	3,50 €
0,4 l Hirsch Pils	4,00 €
0,3 l Hirsch Helles	3,30 €
0,5 l Hirsch Helles	3,90 €
0,3 l Radler *	3,30 €
0,5 l Radler *	3,90 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,40 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,00 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,10 €

Flaschenbiere

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	3,90 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	3,90 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	3,90 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	3,80 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Jugendgetränk	3,10 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	2,80 €
0,3 l Fanta	3,00 €
0,5 l Fanta	3,80 €
0,3 l Coca Cola *	3,00 €
0,5 l Coca Cola *	3,80 €
0,3 l Spezi *	3,00 €
0,5 l Spezi *	3,80 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,10 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,00 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,60 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	2,90 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,10 €
0,3 l Saft	3,30 €
0,5 l Saft	4,10 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	2,90 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,80 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,10 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Warme Getränke

Tasse Kaffee *		2,60 €
Tasse Kaffee Hag		2,60 €
Milchkaffee *		3,40 €
Tasse Cappuccino *		3,10 €
Tasse Espresso *		2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,50 €
Doppelter Espresso *		3,40 €
Latte Macchiato *		3,40 €
Tasse Schokolade		3,30 €
Glas Tee		2,80 €

Aperitif

Sherry trocken	0,5 cl	4,10 €
Martina bianco	0,5 cl	4,10 €
Campari Soda	0,4 cl	4,50 €
Campari Orange	0,4 cl	4,90 €
Piccolo Hausmarke	0,2 l	4,90 €
Piccolo Prosecco	0,2 l	5,90 €
Aperol Spritz **		5,90 €
Ramazzotti Rosato		6,10 €

Spirituosen

Obstler	0,2 cl	2,80 €
Kirschwasser	0,2 cl	2,80 €
Williams Senft	0,2 cl	2,90 €
Jägermeister	0,2 cl	3,00 €
Fernet Branca	0,2 cl	3,00 €
Ramazzotti	0,4 cl	4,40 €
Eierlikör	0,2 cl	2,80 €
Baileys	0,4 cl	3,70 €

Longdrinks

Absolut Vodka Lemon		6,90 €
Jack Daniels Cola		6,90 €
Beefeater Gin Tonic		6,90 €

mit Coffein * mit Chinin **

Suppen und Vorspeisen

Flädlesuppe ^{m,k(a,b),l,r}	4,20 €
Brättnödelsuppe Backerbsen ^{e,q}	4,50 €
Gemüselinsensuppe ^{l,k(a,b,c),m} (vegan)	4,70 €
Gefüllte Tomate Pilze Karamalisierte Zwiebel Käse Tomatensugo ^{h,m,r}	7,50 €
Riesengarnelen Gemüse Garnelensud ^{j,m,r}	9,50 €

Vegetarisch | Vegan

Gebratene Reismudeln Erdnussauce Mangold (vegan)	14,30 €
Kichererbsen Süß-saure Soße Bambussprossen Sojasprossen Frischen Früchten Basmatireis ^{q,s} (vegan)	13,50 €
Falafel Ras-el-Hanout-Soße Grillgemüse ^{b,i,l}	11,50 €
Schwäbisches Zweierlei Kässpätzle Spinat-Kässpätzle Salat ^{k(a,b),l,m}	15,50 €

Fisch

Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Salzkartoffeln ^{q,o,m} (Fragen Sie gerne nach dem aktuellen Tagesangebot)	18,50 €
---	---------

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 1,50 €.



ankommen - genießen - wiederkommen

Vom Grill und aus der Pfanne!

Schwabenteller Maultasche Kässpätzle Bratkartoffeln Salat l,k(a,b),e,m	15,90 €
Rinderzunge Madeirasose Gemüse Herzoginnenkartoffeln k(a,b,c),l,r	15,90 €
Cordon-Bleu Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes Frites Salat p,i,e,l	17,10 €
Putensteak Curry-Rahmsose Frische Früchte Reis g,q,n	17,70 €
Lendchen-Topf Schweinelendchen Champignon-Rahmsauce Gemüse Spätzle k(a,b),m,l	18,20 €
Wiener Schnitzel Pommes-frites Preiselbeeren l,k(a,b)	20,50 €
Rumpsteak Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Soße Herzoginnenkartoffeln a,d,h,r	22,10 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind Kässpätzle Frittierte Zwiebeln k(a,b),e,l	22,90 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Getreideerzeugnisse (ka=Weizen,
kb=Dinkel, kc=Roggen), 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 selbstgemacht und zum Ansetzen wird
frischer Sellerie verwendet**



ankommen - genießen - wiederkommen

Salatvariation und Vesper

Beilagensalat ^{l,p,q}	4,50 €
Sommerliche Blattsalate Frische Früchte Himbeer-Balsamico-Dressing Wallnussöl Gartenkresse ^{q,p} (vegan)	11,50 €
Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons ^{b,e,l,p,k(a,b,c)}	13,10 €
Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons ^{b,c,l,p,k(a,b,c),i}	14,90 €
Saure Kutteln Bratkartoffeln ^{k(a)}	10,50 €
Wurstsalat Bratkartoffeln ^{e,i}	11,20 €
Wurstsalat Saurer Käs Bratkartoffeln ^{e,i,m}	11,90 €
Paniertes Schweineschnitzel Kartoffelsalat ^{k(a,b),l,m}	12,10 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions Rahmchampignons Käse ^{k(a,b,c),l,m}	13,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle Sauce ^{k(a,b),e,m}	3,50 €
Pommes Frites ^{k(a,b),b}	3,50 €
Cheeses Käsespätzle kleiner Salat ^{k(a,b),l,m,p}	4,70 €
Gemüseteller Spiegelei Salzkartoffeln ^l	4,90 €
Struwelpeter Gebratene Würstchen Pommes Frites ^{b,c,i,p,r,k(a,b)}	5,50 €
Neptun Paniertes Fisch Pommes Frites ^{k(a,b),o}	5,50 €
Max und Moritz Hähnchennuggets Herzoginnenkartoffeln ^{k(a,b),l}	5,90 €
Hänsel und Gretel Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Salat ^{k(a,b),l,p}	6,50 €
Pumuckl Putenschnitzel Rahmsauce Gemüse Spätzle ^{k(a,b),l,m}	7,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss!

Gemischtes Eis ^{h,m}	3,90 €
Gemischtes Eis Sahne ^{h,m}	4,70 €
Eiskaffee ^{h,m}	4,80 €
Eisschokolade ^{h,m}	4,80 €
Schwarzwaldbecher ^{h,m}	
Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne	5,70 €
Krokant Becher ^{h,m,q}	
Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce Karamellsauce Sahne	5,70 €
Bananensplit ^{h,m}	
Vanilleeis Bananen Schokoladensoße Sahne	5,90 €
Pfannkuchen Apfelmus ^{b,h,k(a,b),l,m}	5,50 €
Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne ^{h,k(a,b),l,m,n,q}	5,80 €
Frischer Obstsalat Sahne ^{h,m,q}	6,00 €
Gebackene Birne Fruchtputee Vanilleeis ^{h,k(a,b),l,m,n,q}	6,50 €
Selbstgemachtes Eisparfait Frische Früchte Sahne ^{h,k(a,b),l,m,n,q}	6,90 €
Crème Brûlée ^{b,h,l,m}	7,10 €
Portion Sahne ^m	0,80 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärtzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Getreideerzeugnisse (ka=Weizen,
kb=Dinkel, kc=Roggen), l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**

Offene Weißweine 0,25 l

Chardonnay , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	4,60 €
Müller-Thurgau , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,50 €
Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	5,90 €
Sauvignon Blanc , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	6,90 €

Offene Roséweine 0,25 l

Bardolino Chiacetto , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,30 €
Spätburgunder Weißherbst , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	5,80 €
Le Clos Rosé , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	6,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Offene Rotweine 0,25 l

Königsbacher Meerspinne Portugieser, süffig, lieblich	Pfalz	4,00 €
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling, samtig, mild, halbtrocken	Württemberg	4,40 €
Merlot „Marie Aime“ Trocken, vollmundig, feurig	Frankreich	4,90 €
Hagnauer Spätburgunder Trocken	Baden	5,20 €
Chianti DOCG „Tenute Piccini“-Toscana	Italien	5,20 €
Cotes du Rhone Tradition Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, würzig	Frankreich	6,10 €

Weinschorle

Weiß/Rot/Rosé	0,25 l	3,80 €
----------------------	--------	--------

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

Weißburgunder, Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken
Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure
und Pfirsicharomen.

Traube: 100 % Weißburgunder 17,50 €

Sauvignon Blanc, Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken
Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel,
gehaltvoll und säurearm

Traube: 100 % Sauvignon Blanc 20,50 €

Roséweine

Le Clos Rosé, Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken
Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll.

Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre 20,50 €

Rotweine

Cotes du Rhone Tradition

Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, würzig Frankreich 18,00 €

Rioja Dominio de Ugarte Reserva

Harmonisch, vollmundig, trocken Spanien 33,00 €

Sekt

Marke unseres Hauses trocken 0,20 l Fl. 4,90 €

Marke unseres Hauses trocken 0,75 l Fl. 16,90 €

Prosecco 0,20 l Fl. 6,50 €

Prosecco 0,75 l Fl. 24,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Suppen und Vorspeisen

Spargelsud	4,80 €
Spargelcremesuppe	5,70 €
Salatteller Spargel-Schinkenröllchen Sauce Remoulade	9,90 €

Hauptgerichte

Spargel Rapsölbutter Kartoffel	15,90 €
Spargel Hollandaise Kartoffel	15,90 €
Spargel paniertes Schnitzel Chili-Hollandaise Pommes-frites	19,90 €
Spargel Rumpsteak Sauce Bearnaise Kartoffel	26,50 €
Spargel Lachsfilet Zerlassene Butter Kartoffel	23,50 €
Spargel Sauce Hollandaise Flädle	19,00 €
Spargel Bärlauchsauce Nudeln	16,50 €