



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Biere vom Fass**

0,3 l Honer Pils	3,00 €
0,3 l Honer Gold	2,70 €
0,5 l Honer Gold	3,40 €
0,3 l Radler	2,50 €
0,5 l Radler	3,20 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	3,50 €
0,5 l Hirsch Cola-Hefeweizen	3,60 €

### **Flaschenbiere**

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	3,40 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	3,60 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	3,30 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	3,40 €
0,5 l Claustaler Alkoholfrei	3,20 €

### **Alkoholfreie Getränke**

0,5 l Jugendgetränk	2,80 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	2,30 €
0,3 l Fanta	2,50 €
0,5 l Fanta	3,50 €
0,3 l Coca Cola *	2,60 €
0,5 l Coca Cola *	3,50 €
0,3 l Spezi *	2,50 €
0,5 l Spezi *	3,50 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	2,90 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser	2,40 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,40 €
0,25 l Teinacher Medium Mineralwasser	2,30 €
0,25 l Teinacher Still Mineralwasser	2,40 €
0,75 l Teinacher Medium Mineralwasser	4,70 €
0,75 l Teinacher Still Mineralwasser	4,90 €
0,3 l Apfelsaft	2,50 €
0,3 l Apfelsaftschorle	2,30 €
0,5 l Apfelsaftschorle	3,30 €
0,3 l Orangensaft	2,80 €
0,3 l Orangensaftschorle	2,60 €
0,5 l Orangensaftschorle	3,60 €
0,3 l Johannisbeernektar/Sauerkirschsafft/Traubensaft rot	2,90 €
0,5 l Johannisbeer-/Sauerkirschsafft-/Traubensaftschorle rot	3,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee *		2,30 €
Tasse Kaffee Hag		2,30 €
Portion Kaffee *		4,40 €
Portion Kaffee Hag		4,40 €
Milchkaffee *		3,10 €
Tasse Cappuccino *		2,80 €
Tasse Espresso *		2,20 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,30 €
Doppelter Espresso *		3,30 €
Latte Macchiato *		3,10 €
Tasse Schokolade		3,00 €
Glas Tee		2,20 €
Glas Glühwein		3,30 €
Tee mit Rum		4,00 €

### **Aperitif**

Sherry trocken	0,5 cl	3,00 €
Sherry halbtrocken	0,5 cl	3,00 €
Martina bianco	0,5 cl	3,20 €
Martini rosso	0,5 cl	3,20 €
Campari Soda	0,5 cl	3,70 €
Campari Orange	0,5 cl	4,20 €
Piccolo Hausmarke		4,20 €
Aperol		4,50 €
Aperol Sprizz		5,10 €

### **Spirituosen**

Obstwasser	0,2 cl	2,30 €
Williams Christbirne	0,2 cl	2,60 €
Zwetschgenwasser	0,2 cl	2,60 €
Kirschwasser	0,2 cl	2,60 €
Ramazotti	0,2 cl	2,60 €
Fernet Branca	0,2 cl	2,40 €
Unicum	0,4 cl	2,70 €
Wodka Gorbatschow	0,4 cl	3,30 €
Whisky Red Label	0,4 cl	3,50 €

mit Coffein \* mit Chinin \*\*

### **Vorspeisen und Suppen**

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Brot <sup>e,k,m</sup>	6,50 €
Matjes Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln <sup>o,b,l,m,e</sup>	7,80 €
Festtagssuppe mit Brätlnödeln und Flädle <sup>k,l,m,r</sup>	3,50 €
Tomaten-Ingwer-Suppe mit Croutons <sup>k</sup>	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken <sup>r,k,m</sup>	5,10 €

### **Schwäbisch-deftig!**

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln <sup>e,k</sup>	8,50 €
Duett von Maultasche und Kässpätzle, dazu Salat <sup>k,l,e,m</sup>	12,50 €
Geschmortes Rinderherz mit Semmelknödeln <sup>e,k,l,m</sup>	14,80 €

### **Vegetarisch oder vegan?**

Reisgericht mit asiatischem Gemüse in Kokossauce <sup>g,q,s</sup>	10,50 €
Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln <sup>e</sup>	12,50 €
Kartoffelgratin mit Salat <sup>l,m</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 €  
(Fragen Sie gerne unser Serviceteam danach)

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

Cordon-bleu vom Schwein mit Senf, Meerrettich, Schinken  
und Käse gefüllt mit Pommes Frites, dazu Salat <sup>p,i,e,l</sup> 14,80 €

Schweinerückensteak mit Jägersauce und Spätzle<sup>l</sup> 13,40 €

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 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, dazu Salat <sup>e,l,k</sup> 13,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit großem Salatteller <sup>e,l,k</sup> 18,50 €

Grillteller von Pute und Schwein, mit Grillwurst, Speck,  
Kräuterbutter und Kroketten <sup>e,l,k</sup> 14,50 €

Lammcurry mit Salzkartoffeln <sup>p,r</sup> 15,50 €

Rindergeschnetzeltes in Senfsauce mit Gemüse und Nudeln <sup>p,k,l</sup> 20,50 €

Rostbraten vom südamerikanischen Angusrind mit frittierten  
Zwiebeln auf Kässpätzle <sup>k,e,l</sup> 19,80 €

**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>	3,50 €
Großer Salatteller <sup>b,e,l,p</sup>	5,00 €
Salatplatte mit Putenbrust, Champignons und Croutons <sup>b,e,l,p,k</sup>	10,20 €
Salatplatte mit Riesengarnelen, Tomaten, Champignons und Croutons <sup>b,c,l,p,k,i</sup>	13,80 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>e,i</sup>	8,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>e,i,m</sup>	9,20 €
Bratwurst mit Kartoffelsalat <sup>e,i,p</sup>	7,50 €
Saurer Käs mit Bratkartoffeln <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 €

### **Für unsere kleinen Gäste**

Spätzle mit Sauce <sup>k,e,m</sup>	3,20 €
Pommes Frites mit Ketchup <sup>k,b</sup>	3,20 €
Pfannkuchen mit Apfelmus <sup>k,l,m</sup>	4,40 €
„Cheeses“ Käsespätzle mit kleinem Salat <sup>k,l,m,p</sup>	3,80 €
„Vegi“ Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln <sup>l</sup>	4,40 €
„Struwelpeter“ Gebratene Würstchen mit Pommes Frites <sup>k</sup>	4,80 €
„Neptun“ Gebackene Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>k,o</sup>	4,90 €
„Max und Moritz“ Hähnchennuggets mit Smileys <sup>k,l</sup>	5,90 €
„Hänsel und Gretel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat <sup>k,l,p</sup>	6,20 €
„Pumuckl“ Putenschnitzel in Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle <sup>k,l,m</sup>	6,20 €



ankommen - genießen - wiederkommen

## **Süßer Abschluss!**

Gemischtes Eis	3,60 €
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>m</sup>	4,40 €
Eiskaffee* <sup>m</sup>	4,00 €
Eisschokolade <sup>m</sup>	4,00 €
„Schwarzwaldbecher“ <sup>m</sup>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen und Sahne	4,90 €
„Coupe Dänemark“ <sup>m</sup>	
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	4,70 €
„Krokant Becher“ <sup>m</sup>	
Haselnuss- und Vanilleeis mit Krokant, Schokoladen- sowie Karamellsauce und Sahne	4,90 €
„Bananensplit“ <sup>m</sup>	
Vanilleeis mit Bananenstückchen, Schokoladensoße und Sahne	5,50 €
Gefüllter Pfannkuchen mit Apfelmus <sup>b,k,l,m</sup>	4,40 €
Frischer Obstsalat mit Sahne <sup>q,m</sup>	5,40 €
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>	5,20 €
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 €
Portion Sahne <sup>m</sup>	0,80 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,  
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärtzt, 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.**



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Offene Weißweine 0,25 l**

Stettener Heuchelberg Kerner Leichte, milde Art	Württemberg	3,50 €
Zimmerlin „Für jeden Tag“ Weißburgunder, trocken	Baden	4,50 €
Hügelheimer Schlossgarten Gutedel Markant und trocken	Baden	4,10 €
Hagnauer Müller – Thurgau, trocken oder halbtrocken	Baden	4,40 €
Kremser Grüner Veltliner Chorherren Klosterneuburg, trocken	Österreich	4,10 €
Chardonnay „Aimery“ Vin de Pays Trocken	Südfrankreich	4,00 €
Pinot Grigio IGT „LaPergola“ Trocken	Italien	4,10 €

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

Königsbacher Meerspinne Portugieser, süffig, lieblich	Pfalz	3,40 €
Französischer Landwein „Vin Rouge“ Kräftig, würzig, trocken	Frankreich	3,50 €
Merlot Veneto IGT „Le Anfore“ Trocken, vollmundig, feurig	Italien	3,70 €
Chianti DOCG „Tenute Piccini“-Toscana	Italien	4,80 €
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling, samtig, mild, halbtrocken	Württemberg	3,90 €
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Trollinger mit Lemberger, gehaltvoll, trocken	Württemberg	4,40 €
Hagnauer Spätburgunder Trocken	Baden	5,00 €

### **Weißherbst 0,25 l**

Meersburger Spätburgunder Mild im Geschmack, trocken	Baden	4,90 €
---	-------	--------



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Weinschorle**

Weiß/rot/rosé	0,25 l	3,30 €
---------------	--------	--------

### **Sekt**

Marke unseres Hauses trocken	0,20 l Fl.	4,20 €
Marke unseres Hauses trocken	0,75 l Fl.	13,00 €
Prosecco	0,20 l Fl.	5,80 €
Prosecco	0,75 l Fl.	22,00 €

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

#### **Weißweine**

Hagnauer Burgstall Bacchus		
Bodenseewein, würzig, feine Frucht, trocken	Baden	15,00 €
Two Oceans Cape Sauvignon Blanc		
Frische Frucht, harmonische Säurestruktur	Südafrika	14,50 €

#### **Rotweine**

Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder		
Fruchtiges Aroma, trocken	Baden	16,00 €
Rioja Dominio de Ugarte Reserva		
Harmonisch, vollmundig, trocken	Spanien	30,00 €