



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Biere vom Fass**

0,3 l Hirsch Pils	3,60 €
0,4 l Hirsch Pils	4,10 €
0,3 l Hirsch Helles	3,50 €
0,5 l Hirsch Helles	4,10 €
0,3 l Radler *	3,50 €
0,5 l Radler *	4,10 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,60 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,20 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,20 €

### **Flaschenbiere**

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	4,10 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	4,10 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,10 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	3,90 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	3,90 €

### **Alkoholfreie Getränke**

0,5 l Jugendgetränk	3,30 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	3,00 €
0,3 l Libella Fanta	3,20 €
0,5 l Libella Fanta	3,90 €
0,3 l Libella Cola *	3,20 €
0,5 l Libella Cola *	3,90 €
0,3 l Spezi *	3,20 €
0,5 l Spezi *	3,90 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,30 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,10 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,70 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	3,00 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,20 €
0,3 l Saft	3,80 €
0,5 l Saft	4,50 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,20 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	4,00 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,50 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	4,30 €



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee *		2,80 €
Tasse Kaffee Hag		2,70 €
Milchkaffee *		3,50 €
Tasse Cappuccino *		3,20 €
Tasse Espresso *		2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,60 €
Doppelter Espresso *		3,60 €
Latte Macchiato *		3,50 €
Tasse Schokolade		3,40 €
Glas Tee		3,00 €

### **Aperitif**

Sherry trocken	5 cl	4,30 €
Martini bianco	5 cl	4,50 €
Campari Soda	4 cl	4,90 €
Campari Orange	4 cl	5,20 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,10 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,2 l	5,90 €
Aperol Spritz **		6,20 €
Ramazzotti Rosato		6,20 €

### **Spirituosen**

Obstler	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Williams Senft	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

### **Longdrinks**

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

**mit Coffein \* mit Chinin \*\***

## Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe Brätlnödel   Flädle   Backerbsen b,k(a,b),l,m,r	5,10 €
Karotten-Ingwer-Suppe ( <b>vegan</b> ) q,r	5,40 €
Kürbissuppe   Steierisches Kürbiskernöl   Kürbiskerne ( <b>vegan</b> ) q,u	5,60 €
Riesengarnelen   Gemüse   Garnelensud j,m,r	9,90 €

## Vegetarisch | Vegan

Grünkernpfanzerl   Veganer Zaziki-Dip   Gemüse ( <b>vegan</b> ) k(b),r	11,90 €
Vegetarisches Thai Curry   Geräucherter Tofu   Basmatireis a,b,m,q,r,s,u	12,50 €
Selbstgemachte Falafeln   Ras-el-Hanout-Sauce   Gemüse a,b,i,l,u	12,90 €
Schwäbisches Zweierlei Kässpätzle   Spinat-Kässpätzle   Salat a,k(a,b),l,m	15,80 €

## Fisch

Fisch des Tages   Mandelbutter   Gemüse   Salzkartoffeln q,o,m (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	19,50 €
--	---------

**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 €.**

## Vom Grill und aus der Pfanne!

Schwabenteller Maultasche   Kässpätzle   Bratkartoffeln   Salat l,k(a,b),e,m	16,20 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“   Pommes-frites   Salat k(a,b,c),l	16,50 €
Rinderzunge   Madeirasauce   Gemüse   Herzoginnenkartoffeln k(a,b,c),l,r	16,80 €
Cordon-Bleu Senf   Meerrettich   Schinken   Käse   Pommes Frites   Salat p,i,e,l	17,90 €
Putensteak   Curry-Rahmsauce   Frische Früchte   Reis g,q,n	17,90 €
Pfeffertöpfe Schweinelendchen   Champignon-Pfeffer-Rahmsauce   Spätzle   Salat a,k(a,b,c),l,m,r	20,50 €
Kalbsrahmschnitzel   Spätzle   Kürbisgemüse a,k(a,b,c),l,m,r	21,50 €
Rumpsteak   Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce   Herzoginnenkartoffeln a,d,h,r	23,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind   Kässpätzle Frittierte Zwiebeln a,k(a,b),e,l	24,50 €

**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.**  
Unsere Suppen und Saucen sind alle selbstgemacht und zum Ansetzen wird frischer Sellerie verwendet.



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Salatvariation | Vesper**

Beilagensalat l,p,q	4,70 €
Salatplatte   Frische Früchte   Vinaigrette ( <b>vegan</b> ) p,q,u	12,90 €
Salatplatte   Putenbrust   Champignons   Croutons   Hausdressing b,e,l,p,k(a,b,c)	15,10 €
Salatplatte   Selbstgemachte Falafeln   Vinaigrette a,b,i,l,p,q,u	15,50 €
Salatplatte   Riesengarnelen   Tomaten   Champignons   Croutons   Hausdressing b,c,l,p,k(a,b,c),i	16,20 €
Saure Kutteln   Bratkartoffeln b,k(a)	11,50 €
Wurstsalat   Brot e,i,k(a,b,c)	9,90 €
Wurstsalat   Bratkartoffeln b,e,i	12,90 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions   Rahmchampignons   Käse k(a,b,c),l,m	13,90 €

### **Für unsere kleinen Gäste**

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



ankommen - genießen - wiederkommen

## **Süßer Abschluss!**

Gemischtes Eis <sup>h,m</sup>	4,20 €
Gemischtes Eis   Sahne <sup>h,m</sup>	5,20 €
Eiskaffee <sup>h,m</sup>	5,10 €
Eisschokolade <sup>h,m</sup>	4,90 €
Frischer Obstsalat	5,90 €
Schwarzwaldbecher <sup>h,m</sup>	
Vanilleeis   Schokoladeneis   Sauerkirschen   Sahne	6,00 €
Krokant Becher <sup>h,m,q</sup>	
Haselnusseis   Vanilleeis   Krokant   Schokoladensauce   Karamellsauce   Sahne	6,00 €
Bananensplit <sup>h,m</sup>	
Vanilleeis   Bananen   Schokoladensoße   Sahne	6,20 €
Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne <sup>h,k(a,b),l,m,n,q</sup>	6,90 €
Selbstgemachtes Eisparfait   Frische Früchte   Sahne <sup>h,k(a,b),l,m,n,q</sup>	7,20 €
Panna Cotta   Birne-Salbei   Himbeere   Zitronensorbet <sup>a,b,h,l,m,n,q,s</sup>	7,50 €
Portion Sahne <sup>m</sup>	1,00 €
Portion Eierlikör	1,20 €

**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.**

### **Offene Weißweine 0,25 l**

<b>Chardonnay</b> , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,10 €
<b>Müller-Thurgau</b> , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,60 €
<b>Weißburgunder</b> , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,20 €
<b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	7,10 €

### **Offene Roséweine 0,25 l**

<b>Bardolino Chiacetto</b> , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,30 €
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	5,90 €
<b>Le Clos Rosé</b> , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	7,10 €

## Offene Rotweine 0,25 l

<b>Merlot</b> , Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d'Oc, Trocken Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich, geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang. Traube: 100 % Merlot		5,10 €
<b>Hagnauer Burgstall Spätburgunder</b> , Baden, Trocken Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin, der leichte Speisenbegleiter. Traube: 100 % Spätburgunder		5,60 €
<b>Cotes du Rhone Tradition</b> , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah		6,20 €
<b>Lirica, Primitivo</b> di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo		7,60 €

## Weinschorle

<b>Weiß/Rot/Rosé</b>	0,25 l	4,00 €
----------------------	--------	--------

## Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,10 l	3,10 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,20 l	5,90 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,75 l	18,90 €
Prosecco	0,75 l	24,50 €



## Flaschenweine 0,75 l

### Weißweine

<b>Weißburgunder</b> , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	18,50 €
<b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	20,90 €

### Roséweine

<b>Le Clos Rosé</b> , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	20,90 €
--	---------

### Rotweine

<b>Cotes du Rhone Tradition</b> , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah	18,50 €
<b>Lirica, Primitivo</b> di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo	22,50 €
<b>Coto de Imaz Reserva</b> , El Coto DOCa Rioja, Trocken Finessenreicher, geschmackvoller Rotwein aus dem Rioja, Vanille, reife Frucht, Karamell und ein elegantes Tanningerüst wirken verzaubernd. 24 Monate im Barriquefass ausgebaut. Traube: 100 % Tempranillo	33,00 €