



ankommen - genießen - wiederkommen

Biere vom Fass

0,3 l Hirsch Pils	3,70 €
0,4 l Hirsch Pils	4,10 €
0,3 l Hirsch Helles	3,70 €
0,5 l Hirsch Helles	4,50 €
0,3 l Radler *	3,70 €
0,5 l Radler *	4,50 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,70 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,50 €
0,3 l Most rot	3,80 €
0,5 l Most rot	4,30 €

Flaschenbiere

0,5 l Hirsch Kristallweizen	4,50 €
0,5 l Farny Kristallweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Dunkelweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,50 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	4,20 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Jugendgetränk	3,40 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	3,10 €
0,3 l Libella Fanta	3,50 €
0,5 l Libella Fanta	4,20 €
0,3 l Libella Cola *	3,50 €
0,5 l Libella Cola *	4,20 €
0,3 l Spezi *	3,50 €
0,5 l Spezi *	4,20 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,40 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,20 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,80 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	3,20 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,90 €
0,3 l Saft	4,30 €
0,5 l Saft	5,50 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,50 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	4,10 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,90 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	4,70 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Warme Getränke

Tasse Kaffee *	3,00 €
Tasse Kaffee Hag	2,90 €
Milchkaffee *	3,90 €
Tasse Cappuccino *	3,40 €
Tasse Espresso *	2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *	2,60 €
Doppelter Espresso *	3,80 €
Latte Macchiato *	3,80 €
Tasse Schokolade	3,40 €
Glas Tee	3,10 €

Aperitif

Sherry trocken	5 cl	5,50 €
Martini bianco	5 cl	4,90 €
Campari Soda	4 cl	5,50 €
Campari Orange	4 cl	5,90 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,40 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz/Lillet Wild Berry/Hugo **		7,10 €
Ramazzotti Rosato **		7,10 €

Spirituosen

Obstler	2 cl	3,10 €
Kirschwasser	2 cl	3,10 €
Williams Senft	2 cl	3,10 €
Jägermeister	2 cl	3,10 €
Fernet Branca	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,10 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

Longdrinks

Absolut Vodka Lemon	7,50 €
Jack Daniels Cola	7,50 €
Tanqueray London Gin Tonic	7,50 €

mit Coffein * mit Chinin **

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe Brätknödel Flädle Backerbsen	6,20 €
Kürbis-Ingwer-Suppe (vegan) mit Riesengarnele	6,70 € 7,90 €
Gebratener Ziegenkäse Honig-Zwiebel Balsamico Feldsalat (vegetarisch)	8,50 €
Rote-Beete-Carpaccio Walnüsse Eingelegter Tofu Himbeeressig (vegan)	9,50 €
Tatar von der Forelle Meerrettich Dill Gurke Zwiebeln	10,90 €

Vegetarisch und vegan

Gebratene Aubergine Räuchertofu Tahini-Sauce Gemüse Basmatireis (vegan)	17,50 €
Selbstgemachte Ravioli Kürbis-Ricotta Salbei-Butter Parmesan (vegetarisch)	17,50 €
Vegane Tagliatelle Kürbispesto Kürbiskernöl Kürbiskerne (vegan)	17,50 €
Rote Beete-Risotto Bavaria Blue Geröstete Haselnüsse (vegetarisch)	17,90 €
„Schwäbisches Duett“ Kässpätzle Spinat-Kässpätzle Schmelzzwiebel Salat (vegetarisch)	17,90 €

Fisch

Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Drillingskartoffeln (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	23,90 €
Gebratene Chili-Garnelen Kokos-Sauce Basmatireis	21,90 €

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

Schweinenackensteak Kräuterbutter Pommes-frites Salat	20,90 €
Putensteak Curry-Rahmsauce Frische Früchte Basmatireis	20,90 €
Rinderzunge Madeirasauce Gemüse Herzoginkartoffeln	21,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes-frites Salat	21,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen Portweinjus Gemüse Tagliatelle	23,90 €
„Pfeffertöpfe“ Schweinelendchen Champignon-Pfeffer-Rahmsauce Spätzle Salat	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes-frites	25,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind Kässpätzle Frittierte Zwiebeln	29,50 €
Rumpsteak Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce Gemüse Herzoginkartoffeln	29,50 €
„Surf and Turf“ Rumpsteak Riesengarnele Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce Tomate Gemüse Herzoginkartoffeln	32,50 €

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 €.

Salatvariation und Vesper

Beilagensalat (vegetarisch)	5,90 €
Salatplatte Gebackener Kürbis Cherry Tomaten Kürbiskerne Aceto-Balsamico-Dressing (vegan)	16,50 €
Salatplatte Überbackene Birne Bavaria Blue Lauchchip (vegetarisch)	16,90 €
Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons Hausdressing	17,50 €
Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons Hausdressing	17,90 €
Salatplatte Rinderstreifen Champignons Croutons Hausdressing	18,90 €
Saure Kutteln Bratkartoffeln	14,50 €
Wurstsalat Brot	11,90 €
Wurstsalat Bratkartoffeln	14,90 €
„Halb und Halb“ Wurstsalat Limburger Bratkartoffeln	15,90 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions Rahmchampignons Käse	15,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle Sauce	4,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Cheeses Käsespätzle kleiner Salat	6,20 €
Gemüseteller Spiegelei Salzkartoffeln	6,20 €
Max und Moritz Hähnchennuggets Pommes-frites	7,90 €
Hänsel und Gretel Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Salat	8,50 €
Pumuckl Putenschnitzel Rahmsauce Gemüse Spätzle	8,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss

Affogato	4,00 €
Gemischtes Eis	4,80 €
Gemischtes Eis Sahne	5,90 €
Eiskaffee	5,90 €
Eisschokolade	5,70 €
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne Kirschwasser	6,90 €
Krokant Becher	
Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce	
Karamellsauce Sahne	6,90 €
Heiße Himbeeren Veganes Schokoladeneis (vegan)	7,50 €
Heiße Himbeeren Vanilleeis Sahne	7,90 €
Selbstgemachtes Zwetschgentiramisu Zwetschgenröster	8,50 €
Apfelküchle Vanilleeis Sahne	8,50 €
Selbstgemachtes Kürbiskernöl-Panna-Cotta Apfel-Birnen-Kompott	8,50 €
Portion Sahne	1,40 €
Portion Eierlikör	2,00 €

Offene Weißweine 0,25 l*

Chardonnay , Bien Aimé, VdP d'Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,40 €
Müller-Thurgau , Hagnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,90 €
Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,60 €
Sauvignon Blanc , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	7,40 €

Offene Roséweine 0,25 l*

Bardolino Chiaretto , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,60 €
Spätburgunder Weißherbst , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	6,20 €
Le Clos Rosé , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	7,40 €

*enthält Sulfite

Offene Rotweine 0,25 l*

Merlot, Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d'Oc, Trocken
Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich,
geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang.
Traube: 100 % Merlot 5,40 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder, Baden, Trocken
Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin,
der leichte Speisenbegleiter.
Traube: 100 % Spätburgunder 6,10 €

Cotes du Rhone Tradition, Rocca Maura, AC, Trocken
Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,
sehr beerig.
Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah 6,60 €

Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken
Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,
schönes Tanningerüst, rund und harmonisch
Traube: 100 % Primitivo 7,80 €

Weinschorle*

Weiß/Rot/Rosé	0,25 l	4,30 €
----------------------	--------	--------

Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,10 l	3,40 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,20 l	6,80 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,75 l	23,90 €
Prosecco	0,20 l	7,90 €
Prosecco	0,75 l	27,90 €

*enthält Sulfite

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine*

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

Traube: 100 % Weißburgunder 19,50 €

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

Traube: 100 % Sauvignon Blanc 22,00 €

Roséweine*

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

Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre 22,00 €

Rotweine*

Cotes du Rhone Tradition, Rocca Maura, AC, Trocken
Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,
sehr beerig.

Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah 19,50 €

Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken
Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,
schönes Tanningerüst, rund und harmonisch

Traube: 100 % Primitivo 23,50 €

Coto de Imaz Reserva, 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 34,00 €

*enthält Sulfite