



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 | 3,70 € |
| 0,5 l Most rot | 4,20 € |

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 | 3,30 € |
| 0,5 l Libella Fanta | 4,00 € |
| 0,3 l Libella Cola * | 3,30 € |
| 0,5 l Libella Cola * | 4,00 € |
| 0,3 l Spezi * | 3,30 € |
| 0,5 l Spezi * | 4,00 € |
| 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. | 5,40 € |
| 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 | 4,50 € |



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 | 4,50 € |
| Martini bianco | 5 cl | 4,70 € |
| Campari Soda | 4 cl | 5,20 € |
| Campari Orange | 4 cl | 5,50 € |
| 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 ** | | 6,40 € |
| Ramazzotti Rosato ** | | 6,40 € |

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 | 4 cl | 4,50 € |
| Eierlikör | 2 cl | 3,00 € |
| Baileys | 4 cl | 4,00 € |

Longdrinks

| | |
|----------------------------|--------|
| Absolut Vodka Lemon | 7,10 € |
| Jack Daniels Cola | 7,10 € |
| Tanqueray London Gin Tonic | 7,10 € |

mit Coffein * mit Chinin **



ankommen - genießen - wiederkommen

Suppen und Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Festtagssuppe | |
| Brätknödel Flädle Backerbsen | 5,90 € |
| Kürbissuppe (vegan) | 6,50 € |
| Französische Zwiebelsuppe Käse Toast | |
| Chantré (vegetarisch) | 6,70 € |
| Karamellisierter Ziegenkäse Feigensenf | |
| Brotchip (vegetarisch) | 7,50 € |
| Eingelegter Rettich Pumpernickel-Erde Granatapfel (vegan) | 7,70 € |

Vegetarisch und Vegan

| | |
|--|---------|
| Linsencurry Basmatireis (vegan) | 15,90 € |
| Glasnudeln Mandelbrokkoli Schnittlauch | |
| Erdnusssauce (vegetarisch) | 16,90 € |
| Selbstgemachte Falafeln Ras-el-Hanout-Sauce | |
| Gemüse (vegetarisch) | 17,50 € |
| Kässpätzle Schmelzzwiebel Salat (vegetarisch) | 16,90 € |

Fisch

| | |
|---|---------|
| Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Drillingskartoffeln (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot) | 23,50 € |
| Kräuter-Chili-Garnelen Tagliolini Knoblauch | 21,50 € |

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

| | |
|--|---------|
| Schweinenackensteak Kräuterbutter Pommes-frites Salat | 20,50 € |
| Putensteak Curry-Rahmsauce Frische Früchte Reis | 20,90 € |
| Rinderzunge Madeirasauce Gemüse Herzoginkartoffeln | 20,90 € |
| Cordon-Bleu vom Schwein | |
| Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes-frites Salat | 21,50 € |
| Geschmorte Schweinebäckchen Portweinjus Gemüse | |
| Tagliolini | 23,50 € |
| „Pfeffertöpfle“ | |
| Schweinelendchen Champignon-Pfeffer-Rahmsauce | |
| Spätzle Salat | 23,90 € |
| 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 € |

Wild auf Wildes

| | |
|--|---------|
| Frische Wildrahmsuppe | 6,70 € |
| Hirschschnitzel Gebratene Champignons Preiselbeer-Rahm | |
| Blaukraut Serviettenknödel | 22,90 € |
| Wildschweinbraten Wildsauce Glasierte Maronen | |
| Speckrosenkohl Herzoginkartoffeln | 24,90 € |
| Rehragout Burgundersauce Champignons Blaukraut | |
| Haselnuss-Spätzle Preiselbeerbirne | 25,90 € |

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 Umstellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.



ankommen - genießen - wiederkommen

Salatvariation und Vesper

| | |
|---|---------|
| Beilagensalat (vegetarisch) | 5,70 € |
| Salatplatte Glasierte Maronen Walnüsse Vinaigrette (vegan) | 15,50 € |
| Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons Hausdressing | 16,90 € |
| Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons Hausdressing | 17,90 € |
| Croque Monsieur Toast | 11,90 € |
| Croque Madame Toast | 13,40 € |
| Saure Kutteln Bratkartoffeln | 13,50 € |
| Wurstsalat Brot | 11,90 € |
| Wurstsalat Bratkartoffeln | 14,90 € |
| „Halb und Halb“ Wurstsalat Limburger Bratkartoffeln | 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 € |
| Struwwelpeter | |
| Gebratene Würstchen Pommes-frites | 6,90 € |
| Max und Moritz | |
| Hähnchen nuggets 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 | 5,80 € |
| Eisschokolade | 5,50 € |
| Schwarzwaldbecher Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne Kirschwasser | 6,80 € |
| Krokant Becher Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce Karamellsauce Sahne | 6,80 € |
| Bananensplit Vanilleeis Bananen Schokoladensoße Sahne | 6,90 € |
| Heiße Zimtkirschen Zitronensorbet (vegan) | 7,90 € |
| Heiße Zimtkirschen Vanilleeis | 7,90 € |
| Selbstgemachter Schokobrownie Joghurteis Mangosorbet Kiwi-Minze | 7,90 € |
| Selbstgemachtes Eisparfait Zwetschgenkompost | 7,90 € |
| Selbstgemachte Apfelküchle Vanilleeis Sahne | 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 , Hangnauer 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, Touraine 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*

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Weiβ/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



ankommen - genießen - wiederkommen

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 % Mouvédre

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