



*Essen ist ein
Bedürfnis.*

*Genießen ist eine
Kunst.*

Zitat von François de La Rochefoucauld

Suppen



<i>Tomatencremesuppe⁽¹⁾ mit frischem Basilikum</i>	5,20 €
<i>Rinderkraftbrühe⁽¹⁾ mit Markklößchen</i>	5,20 €
<i>Bärlauch-Rahmsuppe⁽¹⁾</i>	5,50 €

Vorspeisen

(ab 17.30 Uhr)



<i>Gefüllte Avocado mit Gemüwestreifen und Eismeerstörchen</i>	11,80 €
<i>Räucherlachsrollchen gefüllt mit Bärlauchcreme, an Kräutersalat</i>	13,80 €

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|------------------|
| 1) Geschmacksverstärker | 4) geschwärzt |
| 2) Antioxidationsmittel | 5) Süßungsmittel |
| 3) Konservierungsstoffe
oder Nitrit Pökelsalz | 6) Phosphat |

Salate



Gemischter Salat⁽¹⁾ *der Saison* 6,50 €

Bauernsalat⁽¹⁾ *griechischer Art*
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Peperoni und Pain Paillasse 12,50 €

Salatpotpourri⁽¹⁾ *mit gebratenen Putenstreifen*
an Blattsalaten, mit frischen Champignons und Pain Paillasse 14,80 €

Feinschmeckersalat mit Riesengarnelen und Lachsstreifen
an Balsamico-Dressing, mit Pain Paillasse 17,00 €

Spezialsalat⁽¹⁾ *Rindersteak vom Rücken mit Kräuterbutter*
gemischtem Salat, Paprikastreifen und Pain Paillasse 20,80 €
(Deutsches Qualitätsfleisch von der Färse)

Auf Wunsch alle Blattsalate auch mit gem. Salat (+ 1,80 €)

Hauptgerichte



<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> ⁽¹⁾ <i>mit Pommes-Frites und Salat</i>	15,80 €
<i>Rahmschnitzel</i> ⁽¹⁾ <i>vom Schwein</i> <i>mit frischen Champignons, Spätzle und Salat</i>	16,80 €
<i>Schweinmedaillons</i> ⁽¹⁾ <i>an Bärlauch-Rahmsauce</i> <i>mit Pasta</i>	18,80 €
<i>Argentinisches Rüststeak an Pfefferrahmsauce</i> ⁽¹⁾ <i>mit Pommes-Frites und Salat</i>	22,80 €
<i>Kalbs-Gordon Bleu</i> ⁽¹⁾ »natur <i>gefüllt mit Serranoschinken, Bergkäse und Kroketten</i>	23,80 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> ⁽¹⁾ » deutsches Qualitätsfleisch von der Färse <i>mit Spätzle und Salat</i>	24,50 €

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|------------------|
| 1) Geschmacksverstärker | 4) geschwärzt |
| 2) Antioxidationsmittel | 5) Süßungsmittel |
| 3) Konservierungsstoffe
oder Nitrit Pökelsalz | 6) Phosphat |

Vegetarische Spezialitäten



<i>Camembert^(1,2) an bunten Salaten mit Preiselbeeren und Weißbrot</i>	10,80 €
<i>Spinatknödel⁽¹⁾ in brauner Butter geschwenkt an Salat, mit Grana Padano Käsespänen</i>	13,80 €
<i>Gegrillter Schafskäse⁽¹⁾ mit Waldhonig auf bunten Salaten und Pain Paillasse</i>	14,20 €
<i>Gemüseteller⁽¹⁾ à la Chef, von frischem Marktgemüse mit Folienkartoffel und Kräuterdip</i>	14,50 €
<i>Semmelknödel auf Steinchampignons à la creme</i>	13,80 €
<i>Schweizer Käseschnitzel^(1,2) paniert an Salaten der Saison und Preiselbeeren</i>	15,20 €

Hausgemachte Maultaschen



<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ 2 Stück in der Brühe	8,50 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ mit Ei gebraten und Salat	13,20 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ mit Zwiebeln abgeschmelzt und Salat	13,20 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ schwäbischer Art an Rahmsauce, mit Käse überbacken und Salat	14,20 €
<i>Maultaschen</i> ^(1,2) an frischen Champignons mit Käse überbacken und Salat	14,50 €

Pasta



<i>Vegetarisches Nudelgericht⁽¹⁾ leicht tomatisiert mit Gemüsestreifen, Blattspinat und frischen Champignons</i>	11,20 €
<i>Pasta Spezial⁽¹⁾ mit Putenbruststreifen in feiner Kräuterrahmsauce und Steinchampignons</i>	14,20 €
<i>Spaghetti⁽¹⁾ mit Tomaten-Basilikumsauce und Riesengarnelen</i>	18,00 €
<i>Pasta Maison⁽¹⁾ mit Streifen vom Lachsfilet auf feinen Nudeln, mit Blattspinat und Champignons</i>	17,20 €

Sonder-/Umbestellung



Liebe Gäste,

ein Großteil unseres Menüangebotes lässt sich auch in kleineren Portionen für Senioren zubereiten!

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.

Frische Produkte sind für uns sehr wichtig und auch deren Zubereitung. Wir sind deshalb verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Übertragung von Allergenen generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Sollten Sie also **Allergiker** sein, sprechen Sie auch hier unser Servicepersonal darauf an. Eine Liste der wichtigsten Allergene liegt aus. – Wir beraten Sie gerne!

Beilagen Umbestellung in Bratkartoffeln 1,00 €

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)



Spätzle/Pommes frites mit Sauce oder Ketchup⁽¹⁾ 5,80 €

Pumuckl

Spaghetti mit Tomatensauce⁽¹⁾ 6,50 €

Micky Maus

Kinderschnitzel mit Pommes frites 7,80 €

Kleine Gerichte



<i>Wurstsalat</i> ^(2,3,6) mit Bauernbrot	7,80 €
<i>Straßburger Wurstsalat</i> ^(2,3,6) mit Bauernbrot	8,80 €
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^(1,3) pikant mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	12,20 €
<i>Schützentoast – Käse überbacken</i> ^(1,2,3) <i>Schweinefilet mit Steinchampignons</i>	14,80 €
<i>Toast Madagaskar</i> ⁽¹⁾ <i>Rindersteak mit Pfeffersauce und Salatgarnitur</i>	17,80 €

Dessert



<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,00 €
<i>Eiskaffee^(7,9) mit Baileys und Sahne</i>	6,00 €
<i>Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoeis Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne</i>	6,80 €
<i>Nussknacker</i> <i>Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	6,90 €
<i>Mohn-Parfait</i> <i>auf Melba Sauce mit frischen Himbeeren</i>	6,90 €
<i>Crème Brûlée</i> <i>mit frischen Früchten</i>	6,90 €
<i>Orangenmousse</i> <i>mit frischen Früchten</i>	7,00 €

Zusatzstoffe:

- | | | |
|--|------------------|---------------|
| 1) Geschmacksverstärker | 4) geschwärzt | 7) Coffein |
| 2) Antioxidationsmittel | 5) Süßungsmittel | 8) Chinin |
| 3) Konservierungsstoffe
oder Nitrit Pökelsalz | 6) Phosphat | 9) Farbstoffe |

Aperitif



<i>Campari</i> ⁽⁹⁾ <i>Soda</i>	5 cl	4,90 €
<i>Campari</i> ⁽⁹⁾ <i>Orange</i>	5 cl	5,50 €
<i>Gin Tonic</i> ⁽⁹⁾	2 cl	5,90 €
<i>Wodka Lemon</i> ⁽⁸⁾	2 cl	5,90 €
<i>Kir Royal</i> ⁽⁹⁾	0,1 l	4,90 €
<i>Piccolo</i>	0,2 l	7,00 €
<i>Sherry</i>	5 cl	4,50 €
<i>Baileys</i> ^(7,9)	2 cl	3,90 €
<i>Martini</i>	5 cl	4,50 €
<i>Gynar</i>	5 cl	4,50 €
<i>Aperol</i> ^(8,9) <i>Sekt</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Hugo mit Minze</i>	0,2 l	6,50 €

Alpirsbacher Biere

– mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald:



<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,10 €
<i>Export vom Fass</i>	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,10 €
<i>Kristallweizen/Hefeweizen vom Fass</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,30 €
<i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	4,30 €
<i>Radler</i>	0,4 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke



Cola, Cola Light⁽¹⁰⁾, Sinalco, Spezi^(2,7,9) 0,3 l 3,20 €

0,5 l 4,50 €

Säfte:

Apfelsaft 0,2 l 3,00 €

Orangen-, Grapefruitsaft

Johannisbeernektar 0,2 l 3,00 €

Bitter Lemon⁽⁸⁾ 0,2 l 3,50 €

Limonade 0,3 l 3,00 €

Peterstaler Mineralwasser 0,25 l 2,80 €

Sprudel Classic, Medium, Still 0,5 l 3,90 €

Saftschorle:

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,30 €

0,5 l 4,50 €

Orangen-, Grapefruitsaftschorle 0,3 l 3,30 €

Johannisbeernektarschorle 0,5 l 4,50 €

Heiße Getränke



	Tasse oder Glas
<i>Kaffee</i>	2,70 €
<i>Espresso</i>	2,60 €
<i>Cappuccino</i>	3,10 €
<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Tee verschiedene Sorten</i>	2,50 €
<i>Tee mit Rum</i>	4,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,80 € 4,50 €

Offene Weine



- Deutsch -

Weißwein:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Weißburgunder «trocken» Andreas Männle 6,50 €

Durbacher Grauer Burgunder «trocken» Andreas Männle 6,50 €

Durbacher Klingelberger Riesling «trocken» Andreas Männle 6,50 €

Weingartener Grauer Burgunder «trocken» 6,00 €

Cleebronner Riesling 5,80 €

Weinschorle vom Riesling 4,30 €

Weißherbst:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Spätburgunder Weißherbst «halbtrocken» Andreas Männle 6,50 €

Schwaigener Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst 6,30 €

Rotwein:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Spätburgunder «trocken» Andreas Männle 6,50 €

Durbacher Spätburgunder «halbtrocken» Andreas Männle 6,50 €

Güglinger Kaiserberg Trollinger mit Lemberger 5,80 €

Offene Weine

- International -

Weißwein:

Krug 0,25 l

Frankreich

Blanc de Blanc *Vin de Pays d'Oc*

5,50 €

Italien

Garganega Veneto *Pinot Grigio*

5,80 €

Rotwein:

Krug 0,25 l

Frankreich

Pascal Rouge *Vin de Pays «halbtrocken»*

5,50 €

Cuvée Prestige La Casoune

Merlot oder Cabernet Sauvignon

5,80 €

Haut-Médoc *Grand Vin de Bordeaux*

6,50 €

Italien

Primitivo *Apulien*

6,30 €

Flaschen-Weine

- Deutschland - Weingut Andreas Männle

Weißwein:

0,75 l Flasche

Durbacher *Bienengarten*

Klingelberger Riesling Kabinett «trocken»

28,00 €

Rotwein:

Durbacher *Spätburgunder Kabinett «trocken»*

29,50 €

Sekt & Prosecco

0,7 l Flasche
im Kühler

Bernard-Massard *Cabinet Brut Jahrgangsekt*

21,50 €

Prosecco *Spumante Extra Dry*

21,50 €

Spirituosen



<i>Obstler</i>	2 cl	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €
Aquavit:	2 cl	
<i>Malteserkreuz</i>		3,50 €
<i>Jubiläums</i>		4,00 €
<i>Linie</i>		4,50 €
<i>Ramazotti</i>		3,00 €
Schladerer:	2 cl	
<i>Williams, Himbeere, Kirsch</i>		3,90 €
<i>Ouzo</i>		3,00 €
Grappa:	2 cl	
<i>Novella</i>		3,90 €
<i>Sebastiani</i>		4,80 €
<i>Artes</i>		5,20 €
Elsässer Edelbrand:	2 cl	
Patrice de Turckheim		
<i>Poire Williams, Framboise, Mirabelle</i>		
<i>Kirsch, Quetsch</i>		4,80 €
<i>Alisier «Elsbeere»</i>		5,00 €
<i>Zibärtele</i>		5,00 €
<i>Asbach</i>		4,00 €
<i>Gedopt mit Cola^(7,9)</i>		5,80 €
<i>Bacardi Cola^(7,9)</i>		5,80 €
<i>Jack Daniels Cola^(7,9)</i>		6,80 €