

Speisegaststätte



Biergarten

Schützenhaus

*Essen ist ein
Bedürfnis.*

*Genießen ist eine
Kunst.*

Zitat von François de La Rochefoucauld

Suppen



<i>Tomatencremesuppe</i> ⁽¹⁾ mit frischem Basilikum	5,80 €
<i>Rinderkraftbrühe</i> ⁽¹⁾ mit Markklößchen	5,80 €
<i>Bärlauchrahmsuppe</i> ⁽¹⁾	6,50 €

Vorspeisen

(ab 17.30 Uhr)



<i>Räucherlachstartar</i> mit Avocado	15,80 €
<i>Roastbeef</i> (kalt) an Artischockensalat und Remouladensauce	16,80 €

Zusatzstoffe:

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

Salate



Gemischter Salat⁽¹⁾ *der Saison* 7,50 €

Bauernsalat⁽¹⁾ *griechischer Art*
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Peperoni und Pain Paillasse 14,50 €

Salatpotpourri⁽¹⁾ *mit gebratenen Putenstreifen*
an Blattsalaten, mit frischen Champignons und Pain Paillasse 17,80 €

Feinschmeckersalat mit Riesengarnelen und Lachsstreifen
an Balsamico-Dressing, mit Pain Paillasse 19,50 €

Spezialsalat⁽¹⁾ *Rindersteak vom Rücken mit Kräuterbutter*
gemischtem Salat, Paprikastreifen und Pain Paillasse 23,50 €
(Deutsches Qualitätsfleisch von der Färse)

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

Hauptgerichte



Paniertes Schweineschnitzel⁽¹⁾

mit Pommes frites und Salat

16,80 €

Rahmschnitzel⁽¹⁾ vom Schwein

mit frischen Champignons, Spätzle und Salat

17,80 €

Schweinemedallions¹⁾

in Bärlauchsauce und Pasta

22,80 €

Argentinisches Hüftsteak an Pfefferrahmsauce⁽¹⁾

mit Pommes frites und Salat

25,80 €

Zwiebelrostbraten⁽¹⁾

mit Spätzle und Salat

27,80 €

(Deutsches Qualitätsfleisch von der Färse)

Kalbs-Cordon Bleu⁽¹⁾ natur

gefüllt mit Serrano-Schinken, Bergkäse und Kroketten

26,50 €

Vegetarische Spezialitäten



<i>Camembert^(1,2) an bunten Salaten mit Preiselbeeren und Weißbrot</i>	12,80 €
<i>Spinatknödel⁽¹⁾ in brauner Butter geschwenkt an Salat, mit Grana Padano Käsespänen</i>	14,80 €
<i>Gegrillter Schafskäse⁽¹⁾ mit Waldhonig auf bunten Salaten und Pain Paillasse</i>	15,80 €
<i>Gemüseteller⁽¹⁾ à la Chef, von frischem Marktgemüse mit Folienkartoffel und Kräuterdip</i>	16,80 €
<i>Semmelknödel auf Steinchampignons à la creme</i>	14,80 €
<i>Schweizer Käseschnitzel^(1,2) paniert an Salaten der Saison und Preiselbeeren</i>	16,80 €

Hausgemachte Maultaschen



<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ 2 Stück in der Brühe	9,80 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ mit Ei gebraten und Salat	15,80 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ mit Zwiebeln abgeschmelzt und Salat	15,80 €
<i>Maultaschen</i> ⁽¹⁾ schwäbischer Art an Rahmsauce, mit Käse überbacken und Salat	16,30 €
<i>Maultaschen</i> ^(1,2) an frischen Champignons mit Käse überbacken und Salat	16,80 €

Pasta



<i>Vegetarisches Nudelgericht⁽¹⁾ leicht tomatisiert mit Gemüsestreifen, Blattspinat und frischen Champignons</i>	13,80 €
<i>Pasta Spezial⁽¹⁾ mit Putenbruststreifen in feiner Kräuterrahmsauce und Steinchampignons</i>	15,80 €
<i>Spaghetti⁽¹⁾ mit Tomaten-Basilikumsauce und Riesengarnelen</i>	20,80 €
<i>Pasta Maison⁽¹⁾ mit Streifen vom Lachsfilet auf feinen Nudeln, mit Blattspinat und Champignons</i>	20,80 €

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⁾ 6,50 €

Pumuckl

Spaghetti mit Tomatensauce⁽¹⁾ 6,80 €

Micky Maus

Kinderschnitzel mit Pommes frites 8,50 €

Kleine Gerichte



<i>Wurstsalat</i> ^(2,3,6) mit Bauernbrot	10,80 €
<i>Straßburger Wurstsalat</i> ^(2,3,6) mit Bauernbrot	11,80 €
<i>Angemachter Schwartenmagen</i> ^(1,3) pikant mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	14,80 €
<i>Schützentoast – Käse überbacken</i> ^(1,2,3) <i>Schweinefilet mit Steinchampignons</i>	16,80 €
<i>Toast Madagaskar</i> ⁽¹⁾ <i>Rindersteak mit Pfeffersauce und Salatgarnitur</i>	20,50 €

Dessert



<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,80 €
<i>Eiskaffee^(7,9) mit Baileys und Sahne</i>	6,90 €
<i>Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoeis Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne</i>	8,00 €
<i>Nussknacker</i>	
<i>Walnusseis mit Eierlikör-Krokant und Sahne</i>	8,80 €
<i>Crème Brûlée⁽¹⁾</i>	
<i>mit frischen Früchten und Eis</i>	8,80 €
<i>Parfait von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Erdbeeren und Minze</i>	8,80 €
<i>Mandarinen-Quarkmousse</i>	
<i>Bisquit</i>	8,80 €

Aperitif



<i>Campari</i> ⁽⁹⁾ <i>Soda</i>	5 cl	5,20 €
<i>Campari</i> ⁽⁹⁾ <i>Orange</i>	5 cl	5,80 €
<i>Gin Tonic</i> ⁽⁹⁾	2 cl	6,30 €
<i>Wodka Lemon</i> ⁽⁸⁾	2 cl	6,30 €
<i>Kir Royal</i> ⁽⁹⁾	0,1 l	5,50 €
<i>Piccolo</i>	0,2 l	7,50 €
<i>Sherry</i>	5 cl	4,80 €
<i>Baileys</i> ^(7,9)	2 cl	4,30 €
<i>Martini</i>	5 cl	4,80 €
<i>Gynar</i>	5 cl	4,80 €
<i>Aperol</i> ^(8,9) <i>Sekt</i>	0,2 l	6,90 €
<i>Hugo mit Minze</i>	0,2 l	6,90 €

Alpirsbacher Biere

– mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald:



<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,70 €
	0,4 l	4,50 €
<i>Export vom Fass</i>	0,3 l	3,70 €
	0,4 l	4,50 €
<i>Hefeweizen vom Fass</i>	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	4,80 €
<i>Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	3,80 €
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €
<i>Radler</i>	0,4 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke



Cola, Cola Light⁽¹⁰⁾, Sinalco, Spezi^(2,7,9) 0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,80 €

Säfte:

Apfelsaft 0,2 l 3,20 €

*Orangen-, Grapefruitsaft
Johannisbeernektar* 0,2 l 3,20 €

Bitter Lemon⁽⁸⁾ 0,2 l 3,70 €

Limonade 0,3 l 3,20 €

Peterstaler Mineralwasser 0,25 l 3,00 €

Sprudel Classic, Medium, Still 0,5 l 4,50 €

Saftschorle:

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,80 €

Orangen-, Grapefruitsaftschorle 0,3 l 3,60 €

Johannisbeernektarschorle 0,5 l 4,80 €

Heiße Getränke



	Tasse oder Glas
<i>Kaffee</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,80 €
<i>Cappuccino</i>	3,30 €
<i>Milchkaffee</i>	3,40 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,70 €
<i>Tee verschiedene Sorten</i>	2,70 €
<i>Tee mit Rum</i>	4,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	4,10 €
<i>mit Sahne</i>	4,80 €
<i>Affogato al Caffè mit Vanilleeis</i>	4,40 €

Offene Weine



- Deutsch -

Weißwein:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Weißburgunder «trocken» Andreas Männle 6,80 €

Durbacher Grauer Burgunder «trocken» Andreas Männle 6,80 €

Durbacher Klingelberger Riesling «trocken» Andreas Männle 6,80 €

Weingartener Grauer Burgunder «trocken» 6,80 €

Cleebronner Riesling 6,10 €

Weinschorle vom Riesling 4,50 €

Weißherbst:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Spätburgunder Weißherbst «trocken» Andreas Männle 6,80 €

Schwaigener Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst 6,60 €

Rotwein:

Krug 0,25 l

Badischer u. Württemberger

Durbacher Spätburgunder «trocken» Andreas Männle 6,80 €

Durbacher Spätburgunder «halbtrocken» Andreas Männle 6,80 €

Güglinger Kaiserberg Trollinger mit Lemberger 6,10 €

Offene Weine

- International -

Weißwein:

Krug 0,25 l

Frankreich

Blanc de Blanc *Vin de Pays d'Oc*

5,80 €

Italien

Garganega Veneto *Pinot Grigio*

6,10 €

Rotwein:

Krug 0,25 l

Frankreich

Pascal Rouge *Vin de Pays «halbtrocken»*

5,80 €

Haut-Médoc *Grand Vin de Bordeaux*

6,80 €

Spanien

Castillo Valmadrid *Tempranillo*

6,10 €

Italien

Primitivo *Apulien*

6,80 €

Flaschen-Weine

- Deutschland - Weingut Andreas Männle

Weißwein:

0,75 l Flasche

Durbacher *Bienengarten*

Klingelberger Riesling Kabinett «trocken»

29,50 €

Rotwein:

Durbacher *Spätburgunder Kabinett «trocken»*

31,50 €

Sekt & Prosecco

0,7 l Flasche
im Kühler

Bernard-Massard *Cabinet Brut Jahrgangssekt*

22,80 €

Prosecco *Spumante Extra Dry*

22,80 €

Spirituosen



<i>Obstler</i>	2 cl	2,70 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,20 €
Aquavit:	2 cl	
<i>Malteserkreuz</i>		3,70 €
<i>Jubiläums</i>		4,30 €
<i>Linie</i>		4,80 €
<i>Ramazotti</i>		3,20 €
Schladerer:	2 cl	
<i>Williams, Himbeere, Kirsch</i>		4,20 €
<i>Ouzo</i>		3,20 €
Grappa:	2 cl	
<i>Lugana „Holzfass“</i>		4,80 €
<i>Sebastiani</i>		5,00 €
<i>Artes</i>		5,50 €
Elsässer Edelbrand:	2 cl	
Patrice de Turckheim		
<i>Poire Williams, Framboise, Mirabelle</i>		
<i>Kirsch, Quetsch</i>		5,00 €
<i>Alisier «Elsbeere»</i>		5,30 €
<i>Zibärtele</i>		5,30 €
<i>Asbach</i>		4,30 €
<i>Gedopt mit Cola^(7,9)</i>		6,10 €
<i>Bacardi Cola^(7,9)</i>		6,10 €
<i>Jack Daniels Cola^(7,9)</i>		7,20 €