

# Unsere Speisekarte

(Küchenzeiten: Mi.-Sa. 12-14 & 17.30-21.30 Uhr/So. durchgehend 12-19 Uhr/Mo.+Di. & Feiertags Ruhetag)

## Vorspeisen

### *Bunter gemischter Salat*

*Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, Sprossen und gerösteten Kernen in Hausdressing*  
*klein 7,50 €/ groß 11,00 €*

### *Ceasar`s Salad*

*mit knackigem Romanasalat, gebratenen Putenstreifen, gehobeltem Parmesan und Croûtons*  
*(oder vegetarisch mit gegrillter Avocado und Feta)*  
*klein 9,50 €/ groß 13,00 €*

### *Antipastigemüse & Ziegenkäse*

*in Balsamicomarinade, gebackenem Ziegenkäse und -crème*  
*mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Brotchip*  
*16,50 €*

### *Spargelsalat mit Kalbsfleisch*

*rosa Scheiben vom Kalb auf Salat von grünem und weißem Spargel*  
*an Bärlauchcrème und Limette*  
*17,90 €*

### *Salat von gegrilltem Pulpo*

*mit Mango, Pak choi und frischem Koriander in Ingwermarinade*  
*gerösteten Cashewkernen, milde Chili und Wildkräuter*  
*18,50 €*

## Suppen

### *Klare Rinderkraftbrühe*

*mit Gemüse, Kräutern, Flädle und Suppenmaultäschle*  
*8,50 €*

### *Spargelcrèmesuppe*

*Croûtons, Schnittlauch und Wacholderschinken*  
*9,50 €*

## Pasta/Vegetarisch

### *Badische Käs'spätzle*

*klassische Spätzle vom Brett mit Bergkäse und gebratenen Zwiebeln*  
*12,90 €*

### *Linguine „Provencial“*

*mediterranes Gemüse und Tomate mit frischem Basilikum*  
*Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan*  
*(gerne auch mit gebratenen Garnelen 24,00 €)*  
*18,90 €*

## Fisch

### *Filet vom Atlantik-Steinbutt*

*auf Frego la sarda mit mediterranem Gemüse, Limone, Krustentiersud und Kresse*  
28,50 €

## Fleisch

### *Wurstsalat mit Käse*

*Lyonerstreifen mit Essiggurke und roter Zwiebel in Dressing  
mit Brot 10,00 € oder Pommes frites 11,00 €*

*Klassisches Knusper-Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone*  
17,50 €

### *Medaillons vom Schweinefilet*

*Schmorgemüse, gebackenem Rucola  
Pilzrahmsauce und Spätzle vom Brett*  
25,00 €

### *Niedrig Temperatur geschmorte Kalbsbäckchen*

*auf Blumenkohlcrème mit wildem Broccoli, Karotte, frischem Trüffel und Kartoffelgratin*  
28,50 €

### *Rosa Carrée vom Weide-Lamm*

*an gegrillter Paprika, Kartoffel-Quark-Pürrée und Pepperonata*  
32,00 €

## Wochenempfehlungen

### *Ganze gebratene Maischolle ohne Kopf*

*mit Speck, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, kleiner Gurkensalat*  
18,50 €

### *Gnocchis in Gorgonzolasauce (vegi)*

*getrocknete Tomaten, geröstete Walnüsse und Beilagensalat*  
15,90 €

### *Hausgemachte Hacksteaks (Bouletten)*

*in Rahmsauce an Karotten-Erbsen-Buttergemüse und Kartoffelpüree*  
17,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

*Kleines Schnitzel mit Pommes frites*

11,00 €

*Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan*

9,50 €

*Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln*

8,50 €

## Flammkuchen

### *Flammkuchen Classic*

*Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Knoblauch, Speck, Zwiebel*  
**10,00 €**

### *Flammkuchen Käse*

*Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Knoblauch, Speck, Zwiebel, Käse*  
**11,00 €**

### *Flammkuchen Vegetarisch*

*mit Creme fraiche, Knoblauch, Zwiebel, Pesto, Tomaten, Mozzarella, Rucola*  
**12,90 €**

## Desserts

### *1 Kugel Eis*

*nach aktuellem Angebot*  
**3,00 €**

### *1 Kugel hausgemachtes Sorbet*

*nach aktuellem Angebot*  
**3,90 €**

### *Despresso*

*1 Espresso und 1 Minidessert nach aktuellem Angebot*  
**6,50 €**

### *Gebackene Apfelküchle*

*mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Eis*  
**8,50 €**

### *Crème Catalane*

*an gebratenen Aprikosen und hausgemachtem Schmand-Eis*  
**11,00 €**

### *Unser Dreierlei der Saison*

*Mousse au chocolate, kleine Panna cotta mit Mangomark  
Erdbeersorbet und Beeren*  
**12,50 €**

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.**

Gerne gibt Ihnen, unsere separate Allergikerkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.  
„Spuren“ von Allergenen sind nicht gesondert gekennzeichnet, können aber in allen Speisen vorhanden sein.

## Apéritife

Hugo/Helga (auch alkoholfrei)	20 cl	6,90 €
Prosecco Crodino <sup>(1,10)</sup> (auch alkoholfrei)	20 cl	6,90 €
Prosecco Maracuja <sup>(1)</sup> /Crème de cassis <sup>(1)</sup> (auch alkoholfrei)	10 cl	6,20 €
Aperol o. San bitter <sup>(1,10)</sup> Spritz	20 cl	6,90 €
Campari <sup>(1,10)</sup> Soda/Orange	2 cl	6,20 €
Martini bianco/rosso/dry <sup>(1)</sup>	5 cl	5,50 €
Sherry Sandemann	5 cl	5,90 €
med.dry/dry seco/med.sweet		
Prosecco	10 cl	6,20 €
Winzersekt Klumpp	10 cl	6,90 €
Rieslingsekt alkoholf. Affenthaler	10 cl	5,90 €
Ferrari Brut Trento DOC	10 cl	11,00 €

## Digestife

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Ramazotti <sup>(1)</sup>	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,50 €
Rachengold	2 cl	5,50 €
Ouzo	2 cl	4,50 €
Obstbrände	2 cl	4,50 €
Willi, Obstler, Mirabell, Kirsch, Himbeer		
Grappa di Prosecco	2 cl	6,00 €
Grappa Muscato <sup>(1)</sup>	2 cl	9,50 €
Grappa Sassicaia	2 cl	14,50 €
Linie Aquavit <sup>(1)</sup>	2 cl	3,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,90 €

## Spirituosen

Portwein rot/weiß	5 cl	5,80 €	Jack Daniels	2 cl	3,90 €
Grand Marnier	2 cl	3,90 €	Ballantines 12years Pure Malt	2 cl	5,50 €
Amaretto/Limoncello	2 cl	3,50 €	Johnny Walker red Label	2 cl	4,80 €
Calvados	2 cl	3,90 €	Glenfiddich Reserve 15 years	2 cl	6,50 €
Eierlikör/Baileys	2 cl	3,50 €	Talisker	2 cl	7,00 €
Bacardi Rum weiß	2 cl	3,80 €	Jameson	2 cl	4,50 €
Havanna club	2 cl	4,00 €	Chivas Regal/Dimple	2 cl	4,90 €
Gin Saphir Bombay	2 cl	4,00 €	Vodka Absolut	2 cl	4,00 €
Haselnuss Brand	2 cl	4,50 €	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90 €
Tequila gold/weiß	2 cl	3,50 €	Asbach Uralt	2 cl	3,90 €

## Longdrinks/Cocktails (mit je 4 cl)

Cola Bacardi <sup>(1,3,9)</sup>	9,50 €
Cola Havanna Club/Jack D. <sup>(1,3,9)</sup>	10,00 €
Gin Tonic <sup>(3,10)</sup>	11,00 €
Vodka Lemon <sup>(3,10)</sup>	11,00 €
Caipirinha	12,00 €
Mojito	12,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Vio Mineral still	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,90 €
Teinacher Gourmet medium	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,90 €
Teinacher Gourmet classic	0,75 l	6,90 €
Coca Cola <sup>(1,3,9)</sup> /Cola zero <sup>(1,3,9,11,12)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> /Sprite <sup>(2,11,12)</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,90 €
Paulaner Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	0,33 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>(3,10)</sup> , Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic <sup>(3,10)</sup>	0,20 l	3,50 €
Verschiedene Säfte:	0,20 l	3,00 €
Apfel, Orange	0,40 l	5,50 €
Johannisbeernektar, Rhabarber, Mango, Passionsfrucht	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	6,20 €
Verschiedene Saftschorlen:	0,20 l	2,50 €
Apfel, Orange	0,40 l	4,50 €
Johannisbeernektar, Rhabarber, Mango, Passionsfrucht	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	5,50 €
Teinacher Genuss Limonaden	0,33 l	4,90 €
Limette-Minze, Johannisbeere-Holunder, Mango-Maracuja-Orange <sup>(1,3)</sup>		
Fuze Tea	0,33 l	4,90 €
Pfirsich <sup>(3,9)</sup> , Zitrone <sup>(3,9)</sup>		

## Biere

Bauhöfer vom Fass		
Pils, Helles, Naturtrübes, Hefeweizen	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,20 €
Radler süß oder sauer, auch naturtrüb	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,90 €
Bauhöfer Pils alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Bauhöfer Sport-Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,20 €

## Heißgetränke

Cappuccino <sup>(9)</sup>	3,50 €	Espresso <sup>(9)</sup>	2,90 €
Kaffee Tasse <sup>(9)</sup>	3,00 €	Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	5,00 €
Milchkaffee <sup>(9)</sup>	3,90 €	Espresso Macchiato <sup>(9)</sup>	3,20 €
Tee nach Angebot	3,00 €	Latte Macchiato <sup>(9)</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €	Kaffee koffeinfrei	3,00 €

### Offene Weißweine

Condesa de Leganza, Span., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Riesling Weingut Burg Ravensburg, dt., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Blanc Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Grauburgunder Ellermann&Spiegel, dt., trocken	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,20 €
Sauvignon Blanc Ellermann&Spiegel, dt., trocken	0,1 l	4,30 €	0,2 l	7,50 €
Müller-Thurgau Weingut Bosch, dt., halbtrocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Chenin blanc, M.A.N. Family Wines, Südafr., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Chardonnay Gérard Bertrand , Frankr., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €

### Offene Rotweine

Pinotage, Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika, trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Spätburgunder Hand in Hand				
Meyer-Näkel & Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,90 €	0,2 l	9,90 €
Cuvée No.1 Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Tempranillo Bodega Maximo, span., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Nero D`Avola, Firriato, ital., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Le Maestrelle Santa Cristina Toscana, ital., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €

### Offene Rosèweine

Rosè Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,10 €	0,2 l	8,90 €
Condesa de Leganza, Span., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Santa Digna, Torres, Chile, trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €