

# 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 €*

### *Penne Spargel*

*grüner und weißer Spargel aus der Region  
mit Erbsen, getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan  
(gerne auch mit Parmaschinken 22,90 €)  
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, gemischten Pilzen in Rahmsauce 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

### *Matjesfilet „Hausfrauen Art“*

*klassische Hausfrauensauce mit Schmand, Zwiebeln, Apfel und Essiggurke*  
*an Petersilienkartoffeln*  
**16,90 €**

### *Gnocchis mit mediterranem Gemüse (vegi)*

*überbacken mit Mozzarella, kleiner Rucolasalat mit Parmesan*  
**15,90 €**

### *Kalbsgeschmetzeltes aus der Hüfte*

*mit Champignons, Lauch und Spargel in Rahm an Spätzle*  
**17,50 €**

## 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 €**

*Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte!*

**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 med.dry/dry seco/med.sweet	5 cl	5,90 €
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 €