



ankommen - genießen - wiederkommen

Biere vom Fass

0,3 l Honer Pils	3,10 €
0,3 l Honer Gold	2,90 €
0,5 l Honer Gold	3,60 €
0,3 l Radler	2,70 €
0,5 l Radler	3,50 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	3,70 €
0,5 l Hirsch Cola-Hefeweizen	3,80 €

Flaschenbiere

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	3,60 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	3,70 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	3,60 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	3,50 €
0,5 l Claustaler Alkoholfrei	3,40 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Jugendgetränk	2,90 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	2,50 €
0,3 l Fanta	2,80 €
0,5 l Fanta	3,70 €
0,3 l Coca Cola *	2,80 €
0,5 l Coca Cola *	3,70 €
0,3 l Spezi *	2,80 €
0,5 l Spezi *	3,80 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	2,90 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser	2,50 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,40 €
0,25 l Teinacher Medium Mineralwasser	2,70 €
0,25 l Teinacher Still Mineralwasser	2,70 €
0,75 l Teinacher Medium Mineralwasser	4,90 €
0,75 l Teinacher Still Mineralwasser	4,90 €
0,3 l Apfelsaft	2,90 €
0,3 l Apfelsaftschorle	2,80 €
0,5 l Apfelsaftschorle	3,50 €
0,3 l Orangensaft	2,90 €
0,3 l Orangensaftschorle	2,70 €
0,5 l Orangensaftschorle	3,70 €
0,3 l Johannisbeernektar/Sauerkirschsaft/Traubensaft rot	2,90 €
0,5 l Johannisbeer-/Sauerkirsch-/Trauben-/Rhabarberschorle	3,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Warme Getränke

Tasse Kaffee *		2,40 €
Tasse Kaffee Hag		2,40 €
Portion Kaffee *		4,50 €
Portion Kaffee Hag		4,50 €
Milchkaffee *		3,20 €
Tasse Cappuccino *		2,90 €
Tasse Espresso *		2,30 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,40 €
Doppelter Espresso *		3,40 €
Latte Macchiato *		3,20 €
Tasse Schokolade		3,00 €
Glas Tee		2,30 €
Glas Glühwein		3,50 €
Tee mit Rum		4,00 €

Aperitif

Sherry trocken	0,5 cl	3,30 €
Sherry halbtrocken	0,5 cl	3,30 €
Martina bianco	0,5 cl	3,40 €
Martini rosso	0,5 cl	3,40 €
Campari Soda	0,5 cl	3,90 €
Campari Orange	0,5 cl	4,40 €
Piccolo Hausmarke		4,50 €
Aperol		4,80 €
Aperol Spritz		5,50 €

Spirituosen

Obstwasser	0,2 cl	2,30 €
Williams Christbirne	0,2 cl	2,60 €
Zwetschgenwasser	0,2 cl	2,60 €
Kirschwasser	0,2 cl	2,60 €
Ramazotti	0,2 cl	2,60 €
Fernet Branca	0,2 cl	2,40 €
Unicum	0,4 cl	2,70 €
Wodka Gorbatschow	0,4 cl	3,30 €
Whisky Red Label	0,4 cl	3,50 €

mit Coffein * mit Chinin **

Suppen und Vorspeisen

Flädlesuppe ^{m,k,l,r}	3,50 €
Brätknödelsuppe mit Backerbsen ^{r,k}	3,80 €
Kürbisrahmsuppe ^{m,r}	4,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)	4,70 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ^{l,k,m}	5,50 €
Riesengarnelen-Spieß auf Tomaten-Champignon-Knoblauch-Ragout, dazu Toast ^{j,k,m}	7,50 €

Vegetarisch oder vegan?

Gemüselinsen in Mandelmilchsauce mit Tomaten-Couscous ^{e,q} (vegan)	11,50 €
Gebratene Reismudeln in Erdnussauce mit Mangold (vegan)	13,00 €
Kichererbsen in süß-saurer Soße mit Bambus und Sojasprossen, frischen Früchten und Basmatireis ^{q,s} (vegan)	12,50 €
Buntes Gemüse mit Kartoffelgratin ^{r,m}	14,80 €
„Schwäbisches Zweierlei“ Kässpätzle und Spinat-Kässpätzle, dazu Salat ^{k,l,m}	14,50 €

Fisch-lecker und gesund!

Fisch des Tages, in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln ^{q,o,m} (Fragen Sie gerne nach dem aktuellen Tagesangebot)	15,90 €
--	---------

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 Umbestellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,20 €.**

Vom Grill und aus der Pfanne!

Schwabenteller von Maultasche, Kässpätzle, Bratkartoffeln und Salat ^{l,k,e,m}	14,30 €
Rinderzunge in Madeira mit Gemüse und Kroketten ^{k,l,r}	14,40 €
Cordon-bleu vom Schwein mit Senf, Meerrettich, Schinken, und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat ^{p,i,e,l}	15,10 €
Schweinerückensteak mit Speck-Champignons, Kässpätzle und Maultasche ^{k,m,l}	15,50 €
Putensteak in Curry-Rahmsauce mit frischen Früchten und Reis ^{g,q,n}	15,70 €
Schwäbischer „Lendchen-Topf“ in Champignon-Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle ^{k,m,l}	16,60 €
Barbarie-Entenbrust auf Cocos-Basilikum-Sauce, dazu Basmatireis ^p	17,80 €
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle ^{l,k}	18,60 €
Rumpsteak in Pfeffer-Rahmsauce mit Pommes-frites ^r	19,90 €
Rostbraten vom südamerikanischen Angusrind mit frittierten Zwiebeln auf Kässpätzle ^{k,e,l}	20,50 €

Was Wildes?

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Hirschstreifen, Champignons und Croutons ^{k,p}	12,50 €
Wildschweinbraten an Burgundersauce mit Champignons, Blaukraut und Serviettenknödel ^{k,l,m}	16,50 €
Hirschschnitzel in Preiselbeersauce mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin ^{k,l,m}	17,80 €
Rehragout mit Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne ^{k,l,q}	18,50 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Weizen, l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**
Unsere Suppen und Saucen sind alle hausgemacht und zum Ansetzen wird frischer Sellerie verwendet.

Salatvariation und Vesper

Frischer Beilagensalat ^{l,p,q}	3,90 €
Winterliche Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons ^k (vegan)	10,50 €
Salatplatte mit Putenbrust, Champignons und Croutons ^{b,e,l,p,k}	11,90 €
Salatplatte mit Riesengarnelen, Tomaten, Champignons und Croutons ^{b,c,l,p,k,i}	14,20 €
Toast Hawaii ^{k,m,n,q}	7,50 €
„Ratsherrentoast“ Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Käse überbacken ^{k,l,m}	12,50 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln ^k	9,50 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{e,i}	10,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{e,i,m}	10,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ^{k,l,m}	11,40 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Sauce ^{k,e,m}	3,50 €
Pommes Frites mit Ketchup ^{k,b}	3,50 €
„Cheeses“ Käsespätzle mit kleinem Salat ^{k,l,m,p}	4,30 €
„Vegi“ Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln ^l	4,40 €
Pfannkuchen mit Apfelmus ^{k,l,m}	4,50 €
„Struwelpeter“ Gebratene Würstchen mit Pommes Frites ^k	5,20 €
„Neptun“ Gebackene Fischstäbchen mit Pommes Frites ^{k,o}	5,20 €
„Max und Moritz“ Hähnchennuggets mit Smileys ^{k,l}	5,90 €
„Hänsel und Gretel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{k,l,p}	6,50 €
„Pumuckl“ Putenschnitzel in Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle ^{k,l,m}	6,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss!

Gemischtes Eis	3,60 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^m	4,40 €
Eiskaffee* ^m	4,50 €
Eisschokolade ^m	4,50 €
„Schwarzwaldbecher“ ^m Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen und Sahne	5,10 €
„Coupe Dänemark“ ^m Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	4,90 €
„Krokant Becher“ ^m Haselnuss- und Vanilleeis mit Krokant, Schokoladen- sowie Karamellsauce und Sahne	5,10 €
„Bananensplit“ ^m Vanilleeis mit Bananenstückchen, Schokoladensoße und Sahne	5,50 €
Gefüllter Pfannkuchen mit Apfelmus ^{b,k,l,m}	4,50 €
Apfelmus-Haselnuß-Creme mit Sahne ^{q,m}	5,00 €
Frischer Obstsalat mit Sahne ^{q,m}	5,40 €
Frische Früchte mit Weinschaum ^{k,l,q,n,m}	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{k,l,m,n,q}	5,20 €
Gebackene Früchte mit Eis und Sahne ^{k,l,m,n,q}	6,20 €
Hausgemachtes Eisparfait mit frischen Früchten und Sahne ^{k,l,m,n,q}	6,50 €
Portion Sahne ^m	0,80 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Weizen, l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**



ankommen - genießen - wiederkommen

Offene Weißweine 0,25 l

Stettener Heuchelberg Kerner Leichte, milde Art	Württemberg	3,50 €
Zimmerlin „Für jeden Tag“ Weißburgunder, trocken	Baden	4,50 €
Hügelheimer Schlossgarten Gutedel Markant und trocken	Baden	4,10 €
Hagnauer Müller – Thurgau, trocken oder halbtrocken	Baden	4,40 €
Kremser Grüner Veltliner Chorherren Klosterneuburg, trocken	Österreich	4,10 €
Chardonnay „Aimery“ Vin de Pays Trocken	Südfrankreich	4,00 €
Pinot Grigio IGT „LaPergola“ Trocken	Italien	4,10 €

Offene Rotweine 0,25 l

Königsbacher Meerspinne Portugieser, süffig, lieblich	Pfalz	3,40 €
Französischer Landwein „Vin Rouge“ Kräftig, würzig, trocken	Frankreich	3,50 €
Merlot Veneto IGT „Le Anfore“ Trocken, vollmundig, feurig	Italien	3,70 €
Chianti DOCG „Tenute Piccini“-Toscana	Italien	4,80 €
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling, samtig, mild, halbtrocken	Württemberg	3,90 €
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Trollinger mit Lemberger, gehaltvoll, trocken	Württemberg	4,40 €
Hagnauer Spätburgunder Trocken	Baden	5,00 €

Weißherbst 0,25 l

Meersburger Spätburgunder Mild im Geschmack, trocken	Baden	4,90 €
---	-------	--------



ankommen - genießen - wiederkommen

Weinschorle

Weiß/rot/rosé	0,25 l	3,50 €
---------------	--------	--------

Sekt

Marke unseres Hauses trocken	0,20 l Fl.	4,50 €
Marke unseres Hauses trocken	0,75 l Fl.	13,90 €
Prosecco	0,20 l Fl.	5,80 €
Prosecco	0,75 l Fl.	22,00 €

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

Hagnauer Burgstall Bacchus Bodenseewein, würzig, feine Frucht, trocken	Baden	15,00 €
Two Oceans Cape Sauvignon Blanc Frische Frucht, harmonische Säurestruktur	Südafrika	14,50 €

Rotweine

Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder Fruchtiges Aroma, trocken	Baden	16,00 €
Rioja Dominio de Ugarte Reserva Harmonisch, vollmundig, trocken	Spanien	30,00 €