



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Biere vom Fass**

0,3 l Hirsch Pils	3,70 €
0,4 l Hirsch Pils	4,10 €
0,3 l Hirsch Helles	3,70 €
0,5 l Hirsch Helles	4,40 €
0,3 l Radler *	3,70 €
0,5 l Radler *	4,40 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,70 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,50 €
0,3 l Most rot	3,70 €
0,5 l Most rot	4,10 €

### **Flaschenbiere**

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	4,40 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	4,40 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,40 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	4,20 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	4,00 €

### **Alkoholfreie Getränke**

0,5 l Jugendgetränk	3,40 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	3,10 €
0,3 l Libella Fanta	3,30 €
0,5 l Libella Fanta	4,00 €
0,3 l Libella Cola *	3,30 €
0,5 l Libella Cola *	4,00 €
0,3 l Spezi *	3,30 €
0,5 l Spezi *	4,00 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,40 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,20 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,80 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	3,20 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,40 €
0,3 l Saft	4,30 €
0,5 l Saft	5,50 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,50 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	4,10 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,90 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	4,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee *		3,00 €
Tasse Kaffee Hag		2,90 €
Milchkaffee *		3,90 €
Tasse Cappuccino *		3,40 €
Tasse Espresso *		2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,60 €
Doppelter Espresso *		3,80 €
Latte Macchiato *		3,80 €
Tasse Schokolade		3,40 €
Glas Tee		3,10 €

### **Aperitif**

Sherry trocken	5 cl	4,50 €
Martini bianco	5 cl	4,70 €
Campari Soda	4 cl	5,20 €
Campari Orange	4 cl	5,50 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,40 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz/Lillet Wild Berry/Hugo **		6,40 €
Ramazzotti Rosato **		6,40 €

### **Spirituosen**

Obstler	2 cl	3,10 €
Kirschwasser	2 cl	3,10 €
Williams Senft	2 cl	3,10 €
Jägermeister	2 cl	3,10 €
Fernet Branca	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

### **Longdrinks**

Absolut Vodka Lemon		6,90 €
Jack Daniels Cola		6,90 €
Beefeater Gin Tonic		6,90 €

mit Coffein \* mit Chinin \*\*



ankommen - genießen - wiederkommen

## Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe Brätlnödel   Flädle   Backerbsen <sup>b,k(a,b),l,m,r</sup>	5,90 €
Kürbisrahmsuppe <sup>b,m,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>	6,20 €
Französische Zwiebelsuppe   Käse   Toast Chantré <sup>b,h,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>	6,50 €
Topinambursuppe <sup>b,r</sup> <b>(vegan)</b>	6,70 €
Karamellierter Ziegenkäse   Feigensenf Brotchip <sup>k(a,b,c),m,p,r,q</sup> <b>(vegetarisch)</b>	7,50 €

## Vegetarisch und Vegan

Linsencurry   Basmatireis <b>(vegan)</b> <sup>b,q,r</sup>	14,90 €
Kürbisrisotto   Parmesan   Chilifäden <sup>b,q,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>	15,90 €
Selbstgemachte Falafeln   Ras-el-Hanout-Sauce Gemüse <sup>a,b,i,l,u,k</sup> <b>(vegetarisch)</b>	16,50 €
„Schwäbisches Duett“ Kässpätzle   Paprika-Kässpätzle   Salat <sup>k(a,b),l,m</sup> <b>(vegetarisch)</b>	16,90 €

## Fisch

Fisch des Tages   Mandelbutter   Gemüse   Petersilienkartoffeln <sup>b,k(a,b,c)</sup> (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	22,50 €
Gebratenes Norwegerlachsfilet   Champignons   Gemüse Kräuterkartoffeln <sup>b,k(a,b,c),o,q</sup>	24,90 €

**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 1,50 €.**

## **Vom Grill und aus der Pfanne**

Schweinerückensteak   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Salat <sup>b,m</sup>	19,50 €
Rinderzunge   Madeirasauce   Gemüse   Herzoginkartoffeln <sup>b,k(a,b,c),l,r</sup>	19,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen   Portweinjus   Gemüse Spätzle <sup>a,b,k,(a,b,c),l</sup>	19,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein Senf   Meerrettich   Schinken   Käse   Pommes Frites   Salat <sup>e,i,k(a,b,c),l,p</sup>	20,50 €
Putensteak   Curry-Rahmsauce   Frische Früchte   Reis <sup>g,q,n</sup>	19,90 €
„Pfeffertöpfe“ Schweinelendchen   Champignon-Pfeffer-Rahmsauce   Spätzle Salat <sup>e,k(a,b,c),l</sup>	22,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb   Preiselbeeren   Pommes-frites <sup>k(a,b,c),l</sup>	23,90 €
Rumpsteak   Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce   Gemüse Herzoginkartoffeln <sup>a,d,h,r</sup>	27,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind   Kässpätzle Frittierte Zwiebeln <sup>a,k(a,b),e,l</sup>	27,90 €

## **Wild auf Wildes**

Frische Wildrahmsuppe <sup>a,b,m,r</sup>	6,50 €
Hirschschnitzel   Gebratene Champignons   Preiselbeer-Rahm Blaukraut   Walnusspätzle <sup>a,b,h,k(a,b,c),l,m,q,r</sup>	21,50 €
Barbarie-Entenbrust   Orangensauce   Mandelbrokkoli Herzoginkartoffeln <sup>k(a,b,c),l,q</sup>	23,50 €
Rehragout   Burgundersauce   Champignons   Blaukraut Spätzle   Preiselbeerbirne <sup>a,b,h,k(a,b,c),l,r</sup>	24,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

## **Salatvariation und Vesper**

Beilagensalat <sup>l,p,q</sup> <b>(vegetarisch)</b>	5,30 €
Salatplatte   Glasierte Maronen   Nüsse   Vinaigrette <sup>p,q</sup> <b>(vegan)</b>	14,90 €
Salatplatte   Putenbrust   Champignons   Croutons Hausdressing <sup>b,e,l,p,k(a,b,c)</sup>	16,90 €
Salatplatte   Riesengarnelen   Tomaten   Champignons Croutons   Hausdressing <sup>b,c,l,p,k(a,b,c),i</sup>	17,90 €
Saure Kutteln   Bratkartoffeln <sup>b,k(a)</sup>	12,90 €
Wurstsalat   Brot <sup>e,i,k(a,b,c)</sup>	11,50 €
Wurstsalat   Bratkartoffeln <sup>b,e,i</sup>	14,30 €
Gaisburger Marsch <sup>a,b,k(a,b,c),l,h,r</sup>	13,50 €
„Halb und Halb“ Wurstsalat   Emmentaler   Limburger <sup>e,i,l</sup>	15,50 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions   Rahmchampignons   Käse <sup>k(a,b,c),l,m</sup>	15,50 €

## **Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)**

Spätzle   Sauce <sup>a,k(a,b),e,m</sup>	4,40 €
Pommes Frites <sup>k(a,b),b</sup>	4,40 €
Cheeses Käsespätzle   kleiner Salat <sup>a,k(a,b),l,m,p</sup>	5,90 €
Gemüseteller   Spiegelei   Salzkartoffeln <sup>l</sup>	5,90 €
Struwelpeter Gebratene Würstchen   Pommes-frites <sup>b,c,i,p,r,k(a,b)</sup>	6,80 €
Max und Moritz Hähnchennuggets   Pommes-frites <sup>k(a,b),l</sup>	7,30 €
Hänsel und Gretel Paniertes Schweineschnitzel   Pommes Frites   Salat <sup>k(a,b),l,p</sup>	8,20 €
Pumuckl Putenschnitzel   Rahmsauce   Gemüse   Spätzle <sup>k(a,b),l,m</sup>	8,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

## Süßer Abschluss

Affogato <sup>h,m,k(a,b)</sup>	3,90 €
Gemischtes Eis <sup>h,m</sup>	4,50 €
Gemischtes Eis   Sahne <sup>h,m</sup>	5,50 €
Eiskaffee <sup>h,m</sup>	5,50 €
Eisschokolade <sup>h,m</sup>	5,30 €
Schwarzwaldbecher <sup>h,m</sup>	
Vanilleeis   Schokoladeneis   Sauerkirschen   Sahne   Kirschwasser	6,50 €
Krokant Becher <sup>h,m,q</sup>	
Haselnusseis   Vanilleeis   Krokant   Schokoladensauce Karamellsauce   Sahne	6,50 €
Schokoladentarte   Zimtsauerkirschen   Vanilleeis <sup>b,h,k(a,b,c),l,m,q</sup>	7,90 €
Vanilleeis   Heiße Zimtsauerkirschen   Sahne <sup>b,h,k(a,b),l,m,q</sup>	7,50 €
Selbstgemachte Apfelküchle   Vanilleeis   Sahne <sup>g,b,l,m,k(a,b,c)</sup>	8,50 €
Portion Sahne <sup>m</sup>	1,20 €
Portion Eierlikör	2,00 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,  
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,  
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Getreideerzeugnisse (ka=Weizen, kb=Dinkel,  
kc=Roggen), 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 selbstgemacht und zum Ansetzen wird frischer Sellerie  
verwendet.

### **Offene Weißweine 0,25 l\***

<b>Chardonnay</b> , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,40 €
<b>Müller-Thurgau</b> , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,90 €
<b>Weißburgunder</b> , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,60 €
<b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	7,40 €

### **Offene Roséweine 0,25 l\***

<b>Bardolino Chiaretto</b> , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,60 €
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	6,20 €
<b>Le Clos Rosé</b> , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	7,40 €

\*enthält Sulfite

## Offene Rotweine 0,25 l\*

<b>Merlot</b> , Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d'Occ, Trocken Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich, geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang. Traube: 100 % Merlot	5,40 €
<b>Hagnauer Burgstall Spätburgunder</b> , Baden, Trocken Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin, der leichte Speisenbegleiter. Traube: 100 % Spätburgunder	6,10 €
<b>Cotes du Rhone Tradition</b> , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah	6,60 €
<b>Lirica, Primitivo</b> di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo	7,80 €

## Weinschorle\*

<b>Weiß/Rot/Rosé</b>	0,25 l	4,30 €
----------------------	--------	--------

## Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,10 l	3,40 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,20 l	6,80 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,75 l	23,90 €
Prosecco	0,20 l	7,90 €
Prosecco	0,75 l	27,90 €

\*enthält Sulfite



## Flaschenweine 0,75 l

### Weißweine\*

**Weißburgunder**, Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken  
Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure  
und Pfirsicharomen.

Traube: 100 % Weißburgunder 19,50 €

**Sauvignon Blanc**, Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken  
Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel,  
gehaltvoll und säurearm

Traube: 100 % Sauvignon Blanc 22,00 €

### Roséweine\*

**Le Clos Rosé**, Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken  
Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll.

Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre 22,00 €

### Rotweine\*

**Cotes du Rhone Tradition**, Rocca Maura, AC, Trocken  
Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,  
sehr beerig.

Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah 19,50 €

**Lirica, Primitivo** di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken  
Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,  
schönes Tanningerüst, rund und harmonisch

Traube: 100 % Primitivo 23,50 €

**Coto de Imaz Reserva**, El Coto DOCa Rioja, Trocken  
Finessenreicher, geschmackvoller Rotwein aus dem Rioja,  
Vanille, reife Frucht, Karamell und ein elegantes Tanningerüst  
wirken verzaubernd. 24 Monate im Barriquefass ausgebaut.

Traube: 100 % Tempranillo 34,00 €

\*enthält Sulfite