



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/Farny Kristall Weisse	4,50 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	4,50 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,50 €
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 €

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe Brätlnödel Flädle Backerbsen	5,90 €
Tomatencremesuppe Croutons (vegetarisch)	6,20 €
Topinambursuppe (vegan)	6,70 €
Karamellierter Ziegenkäse Feigensenf Brotchip (vegetarisch)	7,50 €
Grüner Spargel Tempeh Basmatireis (vegan)	7,90 €

Vegetarisch und Vegan

Süßkartoffel Quinoa Soja-Kräuterdip (vegan)	15,20 €
Tempeh Grillgemüse Aioli (vegan)	15,50 €
Glasnudeln Kichererbsen Süß-sauer Asiatisches Gemüse Frische Früchte (vegan)	16,50 €
Grüner Spargel-Bärlauch-Risotto Parmesan Chilifäden (vegetarisch)	16,90 €
„Schwäbisches Duett“ Kässpätzle Bärlauch-Kässpätzle Salat (vegetarisch)	16,90 €

Fisch

Gebratene Riesengarnelen Kokos-Sauce Basmatireis	18,50 €
Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Rosmarinkartoffeln (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	22,50 €

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

Schweinenackensteak Kräuterbutter Pommes-frites Salat	19,90 €
Putensteak Curry-Rahmsauce Frische Früchte Reis	19,90 €
Rinderzunge Madeirasauce Gemüse Herzoginkartoffeln	20,50 €
Cordon-Bleu vom Schwein Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes Frites Salat	20,90 €
Barbarie-Entenbrust Basilkiumsahnesauce Basmatireis	21,90 €
Tafelspitz Meerrettichsauce Gemüse Salzkartoffeln	22,50 €
„Pfeffertöpfe“ Schweinelendchen Champignon-Pfeffer-Rahmsauce Spätzle Salat	23,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Portweinjus Gemüse Kartoffelpüree	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes-frites	24,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind Kässpätzle Frittierte Zwiebeln	28,50 €
„Surf and Turf“ Rumpsteak Riesengarnele Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce Tomate Grüner Spargel Herzoginkartoffeln	31,50 €

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 €.



ankommen - genießen - wiederkommen

Salatvariation und Vesper

Beilagensalat (vegetarisch)	5,50 €
Salatplatte Frische Früchte Nüsse Vinaigrette (vegan)	15,10 €
Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons Hausdressing	16,90 €
Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons Hausdressing	17,90 €
Saure Kutteln Bratkartoffeln	12,90 €
Wurstsalat Brot	11,50 €
Wurstsalat Bratkartoffeln	14,30 €
Gaisburger Marsch	13,50 €
„Halb und Halb“ Wurstsalat Emmentaler Limburger	15,50 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions Rahmchampignons Käse	15,50 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle Sauce	4,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Cheeses Käsespätzle kleiner Salat	6,20 €
Gemüseteller Spiegelei Salzkartoffeln	6,20 €
Struwelpeter Gebratene Würstchen Pommes-frites	6,90 €
Max und Moritz Hähnchennuggets Pommes-frites	7,90 €
Hänsel und Gretel Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Salat	8,50 €
Pumuckl Putenschnitzel Rahmsauce Gemüse Spätzle	8,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss

Affogato	3,90 €
Gemischtes Eis	4,50 €
Gemischtes Eis Sahne	5,50 €
Eiskaffee	5,50 €
Eisschokolade	5,30 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne Kirschwasser	6,50 €
Krokant Becher Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce Karamellsauce Sahne	6,50 €
Bananensplit Vanilleeis Bananen Schokoladensoße Sahne	6,70 €
Chia-Kokos-Pudding Krokant Mangosorbet (vegan)	7,50 €
Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne	7,50 €
Selbstgemachtes Eisparfait Frische Früchte Sahne	7,90 €
Portion Sahne	1,20 €
Portion Eierlikör	2,00 €

Offene Weißweine 0,25 l*

Chardonnay , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,40 €
Müller-Thurgau , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,90 €
Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,60 €
Sauvignon Blanc , 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*

Bardolino Chiaretto , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,60 €
Spätburgunder Weißherbst , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	6,20 €
Le Clos Rosé , 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*

Merlot , 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 €
Hagnauer Burgstall Spätburgunder , Baden, Trocken Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin, der leichte Speisenbegleiter. Traube: 100 % Spätburgunder		6,10 €
Cotes du Rhone Tradition , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah		6,60 €
Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo		7,80 €

Weinschorle*

Weiß/Rot/Rosé	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