

Eiskarte

1	Gemischtes Eis mit Sahne vier verschiedene Eiskugeln*.	4,20 €
2	Gemischtes Eis ohne Sahne fünf verschiedene Eiskugeln*.	4,20 €
3	Eisdessert Crema Amarena *.	4,20 €
4	Eisdessert Crema Cioccolato *.	4,20 €
15	Früchtebecher mit Cocktailfrüchte, Likör und Sahne*	5,50 €
16	Schwarzwaldbecher mit Schattenmorellen,Likör und mit oder ohne Sahne*.	5,50 €
17	Eiskaffee Eisgewordene Kaffeegenuss mit drei Kugeln Vanilleeismit Sahne*.	4,50 €
18	Eisschokolade zwei Kugel Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne*.	4,50 €
19	Vanilleeis mit heißen Himbeeren*	4,90 €
20	Eierlikörbecher cremiges Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne*.	5,50 €
21	Erdbeerbecher Saison bedingt*.	5,50 €
25	Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cota-Füllung*.	5,70 €
22	Sanfter Engel * Erfrischendes Getränk mit cremigem Vanilleeis und Oragensaft.	3,70 €
23	Quicky Car für Kinder Becher inklusive *.	3,50 €
14	Kindereis mit oder ohne Sahne*.	3,50 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:
* 1 = Farbstoffe; 7 = Gewachst; 8 = Süßungsmittel

Getränke

Getränke

• **Biere –**

40	0,4	ltr Edelpils v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,90 €
41	0,3	ltr Edelpils v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,60 €
42	0,5	ltr Original v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,70 €
43	0,3	ltr Original v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,50 €
44	0,5	ltr Original Flasche . Oggenhausener Königsbräu .	2,70 €
45	0,5	ltr Hefeweizen v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,90 €
46	0,3	ltr Hefeweizen v. Fass . Oggenhausener Königsbräu .	2,70 €
48	0,5	ltr Kristallweizen . Oggenhausener Königsbräu .	2,90 €
49	0,5	ltr Alkoholfreies Hefeweizen Ladenburger oder Paulaner.	2,90 €
50	0,5	ltr Hefeweizen . Ladenburger oder Paulaner oder Königsbr. .	2,90 €
51	0,5	ltr Dunkles Hefeweizen . Ladenburger .	2,90 €
52	0,5	ltr Leichtes Hefeweizen . Ladenburger .	2,90 €
53	0,5	ltr Alkoholfreies Bier Löwenbräu oder Paulaner .	2,90 €
54	0,5	ltr Colaweizen . halb Cola, halb Hefeweizen .	2,90 €

• **Alkoholfreie Getränke –**

90	0,3	ltr Spezi[*], Zitronenlimonade[*], Apfelsaftschorle[*] .	2,50 €
91	0,5	ltr Spezi[*], Zitronenlimonade[*], Apfelsaftschorle[*] .	2,70 €
92	0,3	ltr Fanta[®], CocaCola[®], CocaCola[®]light[*] .	2,60 €
93	0,5	ltr Fanta[®], CocaCola[®], CocaCola[®]light[*] .	3,00 €
94	0,5	ltr ISO Sportgetränk .	2,70 €
95	0,3	ltr Sauren Sprudel .	1,90 €
96	0,5	ltr Sauren Sprudel .	2,50 €
97	0,3	ltr kleines Saftschorle nach Wahl .	2,60 €
98	0,5	ltr großes Saftschorle nach Wahl .	3,00 €
122	0,3	ltr Orangen-, Trauben-, Grapefruit-, Multivitaminsaft .	3,50 €
116	0,3	ltr Johannisbeerennektar pur, Sauerkirschnektar pur .	3,50 €
103	0,75	ltr Flasche Wasser mit oder weniger Kohlensäure.	2,90 €

In den oben genannten Getränken befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 8 = Süßungsmittel

Weinkarte

Weinschorle –

- 82 0,25 ltr **Weinschorle** rot oder weiß, süß oder sauer . 2,70 €
83 0,5 ltr **Weinschorle** rot oder weiß, süß oder sauer . 5,00 €

– ¼ Weißwein –

- 131 ¼ **Gau Algesheimer Johannisberg Rheinhessen**
Silvaner trocken, Qualitätswein . 4,20 €

- 132 ¼ **Kaiserstuhl Tuniberg Badener**
Müller Thurgau Qualitätswein . 4,20 €

- 133 ¼ **Gau Algesheimer Abtei Rheinhessen**
Lieblich, Qualitätswein. 4,20 €

- 134 ¼ **Schwaiger Heuchelberg Württemberger**
Riesling Qualitätswein . 4,20 €

- 135 ¼ **Schnaiter Wartbühl Württemberger**
Müller Thurgau Qualitätswein . 4,20 €

- 136 ¼ **Grunbacher Wartbühl Württemberger**
Weinbeißer Riesling trocken, Qualitätswein. 4,20 €

– ¼ Rotwein –

- 141 ¼ **Heilbronner Stauffenberg Württemberger**
Trollinger trocken, Qualitätswein . 4,20 €

- 142 ¼ **Haberschlachter Heuchelberg**
Trollinger Lemberger, Württemberger Qualitätswein . 4,20 €

- 143 ¼ **Lauffener Katzenbeißer Württemberger**
Schwarzriesling, Qualitätswein . 4,20 €

- 144 ¼ **Schwaigerner Grafenberg**
Trollinger Lemberger, Qualitätswein . 4,20 €

– Weißherbst –

- 151 ¼ **Spätburgunder Weißherbst Badener**
Qualitätswein . 4,20 €

- 152 ¼ **Schwaigerner Grafenberg Weißherbst**
Schwarzriesling Qualitätswein . 4,20 €

- 153 ¼ **Großbottwarer Schillerwein**
Württembergischer Qualitätswein, mild . 4,20 €

Weinkarte

– Flaschenweine Weiß –

156	1 Fl. Gau Algesheimer Abtey Silvaner trocken, Johannisberg Rheinhessen	17,50 €
157	1 Fl. Gau Algesheimer Abtey Scheurebe Lieblich, Johannisberg Rheinhessen	17,50 €
158	1 Fl. Gau Algesheimer Abtey Müller Thurgau Johannisberg Rheinhessen	17,50 €
159	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein. Müller Thurgau	17,50 €
160	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein. Riesling halbtrocken.	17,50 €
161	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein. Riesling trocken.	17,50 €

– Flaschenweine Rot –

166	1 Fl. Württemberg Haberschlachter Heuchelberg Rotwein halbtrocken Weinkeller Brackenheim	17,50 €
167	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein Trollinger halbtrocken.	17,50 €
168	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein Trollinger trocken.	17,50 €
169	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein Trollinger Lemberger halbtrocken.	17,50 €
170	1 Fl. Württemberg Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling halbtrocken.	17,50 €
171	1 Fl. Gau Algesheimer Abtey Rheinhessen Spätburgunder halbtrocken oder trocken	17,50 €
172	1 Fl. Gau Algesheimer Dornfelder Rotwein Lieblich, Rheinhessen.	17,50 €

– Flaschenweine Weißherbst –

176	1 Fl. Spätburgunder Weißherbst Badener Kaiserstuhl Endinger Vulkanfelsen halbtrocken	17,50 €
177	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein Trollinger Lemberger Rose halbtrocken.	17,50 €
178	1 Fl. Württemberg Grossbottwar Wunnenstein Spätburgunder Weißherbst halbtrocken.	17,50 €

Schaumweine

-- Aperitif --

181	1 Glas Sekt mit Orangensaft .	3,30 €
181	1 Glas Sekt .	3,30 €
182	1 Glas Sherry Dry .	3,80 €
183	1 Martini mit Zitrone und Eis *.	3,80 €

-- Piccolo --

190	0,3 ltr Auerbach trocken .	7,50 €
191	0,3 ltr Söhnlein Brilliant .	7,50 €
192	0,3 ltr Henkel Trocken .	7,50 €
193	0,3 ltr Kessler .	7,50 €
194	0,3 ltr Deinhardt Kabinett .	7,50 €

-- 0,75 ltr. Flaschen --

201	0,75 ltr Fürstengold halbtrockener Jahrgangsekt	17,50 €
202	0,75 ltr Lichtenstein Schnauffer Stettener Heuchelberg Rissling trocken	18,50 €
203	0,75 ltr Freixenet Premium Cave Carta Nevada halbtrocken	17,50 €
204	0,75 ltr Jossello Secco Frizzante Verduzzo Prosecco	17,50 €
205	0,75 ltr Boccaccio Secco Frizzante Verduzzo Prosecco	17,50 €

In den oben genannten Getränken befinden sich folgende Zusatzstoffe:
* 7 = Gewächst (Citrusfrüchte)

Spirituosen

213	2 cl Obstwasser .	1,90 €
215	2 cl Edelkirschlikör .	1,90 €
216	2 cl Himbeerlikör .	1,90 €
217	2 cl Kirschrum .	1,90 €
218	2 cl Aquavit Malteser .	2,10 €
219	2 cl Rum .	2,50 €
220	2 cl Himbeergeist .	1,90 €
221	2 cl Kirschwasser .	1,90 €
222	2 cl Zwetschgenwasser .	1,90 €
223	2 cl Williams Birne .	1,90 €
224	2 cl Unterberg .	1,90 €
225	2 cl Jägermeister .	1,90 €
226	2 cl Cognac .	2,50 €
227	2 cl Asbach Uralt .	2,80 €
228	2 cl Eierlikör .	1,90 €
229	1 Gespritzten (Asbach mit Cola)* .	3,80 €
231	2 cl Whisky .	4,50 €
231	4 cl Camparie mit Soda * .	4,70 €
232	1 Whisky mit Cola * .	4,50 €
233	2 cl Fernet Branka .	2,00 €
234	2 cl Ramazotti .	1,90 €
230	2 cl verschiedene Sorten Schnaps aus dem Fass	2,40 €

In den oben genannten Getränken befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 7 = Gewächst (Citrusfrüchte); 8 = Süßungsmittel

Warme Getränke

Verehrte Gäste, wir haben für Sie immer frisches Gebäck, Kuchen und Torten aus eigener Herstellung und in reichhaltigen Mengen zur Auswahl. Bitte fragen Sie das Bedienungspersonal oder wählen Sie an der Theke Ihren Kuchen selbst aus.

241	Portion Kaffee Haag .	3,90 €
242	Tasse Kaffee Haag .	2,60 €
243	Portion Kaffee.	3,90 €
244	Tasse Kaffee .	2,70 €
258	große Tasse Kaffee (Pott Kaffee).	3,60 €
245	große Tasse Milchkaffee .	3,70 €
247	Große Tasse Cappuciono .	3,60 €
248	Latte Macchiato .	3,80 €
249	Portion Tee Ihrer Wahl .	3,70 €
250	1 Tasse Tee Ihrer Wahl .	2,70 €
251	Große Tasse Tee Ihrer Wahl .	3,50 €
252	Tasse Tee mit Rum .	4,80 €
253	Portion Schokolade .	4,30 €
254	Tasse Schokolade .	2,90 €
255	Große Tasse Schokolade .	3,90 €
256	Tasse Espresso .	1,90 €
257	1 Glas Grog .	3,00 €
258	¼ Glühwein .	3,80 €

Vorspeise

- Salatteller -

300	Kleiner gemischter Salatteller*	8,50 €
301	Mittlerer Salatteller*	9,50 €
302	Großer Salatteller*	10,50 €

- Suppen -

311	Kraftbrühe mit Flädle**	3,80 €
312	Kraftbrühe mit Maultäschchen**	3,80 €
313	Hochzeitsuppe mit verschiedenen Einlagen**	3,80 €
314	Gulaschsuppe »Ungarische Art«**	3,80 €
315	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen**	3,80 €
316	Zwiebelsuppe »Französischer Art«**	3,80 €

- Für den kleinen Hunger - - Würstchen -

322	Fleischkäse mit Salat oder Kraut*	6,90 €
323	Bratwürste mit Salat oder Kraut*	6,90 €
342	Bauernwürste mit Salat oder Kraut*..	6,90 €
343	Paprikawürste »scharf« mit Salat oder Kraut*..	6,90 €
325	Strammer Max mit Salatgarnitur***	6,90 €
326	Geröstete Maultaschen mit Salatteller*	7,90 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt

** 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker

*** 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt; 9 = Phosphate

Braten Karte

Vor der Bestellung einer der hier aufgeführten Speisen, bitten wir Sie, die Bedienung zu fragen welche Gerichte am heutigen Tage zur Verfügung stehen, besten Dank und einen guten Appetit, Ihr Küchenteam.

381 **Schweinebraten**

mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*. 9,80 €

383 **Rinderbraten**

mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*. 9,80 €

385 **Gemischter Braten**

mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*. 9,80 €

387 **Spanferkelbraten**

mit einer kräftigen Biersoße dazu hausgemachte Spätzle und Salat oder Semmelknödel mit deftigem Sauerkraut*. 10,90 €

391 **Sauerbraten »nach Art des Hauses«**

dazu wahlweise Semmelknödel und Blaukraut oder mit hausgemachten Spätzle und Salat*. 10,90 €

395 **Kalbsrahmbraten**

mit wahlweise hausgemachten Spätzle und Salat oder Hefeknöpfe und Blaukraut*. 10,90 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt

Vegetarische Speisen

- 371 **Gemüseschnitzel**
mit Soße Hollandaise dazu Macaireskartoffeln
und einen bunten Salatteller mit Salaten der Saison* . 12,50 €
- 373 **Blumenkohlmedaillon**
mit Soße Hollandaise dazu frisches Sommergemüse
und Salzkartoffeln* . 12,50 €
- 375 **Käsespätzle »nach Art des Hauses«**
mit Salatteller* . 8,50 €
- 377 **Gebackener Camenbert**
mit Kroketten und gemischtem Salat* . 7,80 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt

** 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker

*** 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt; 9 = Phosphate

Spargelkarte

317	Feine Spargelcremesuppe	3,60 €
400	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salat*	10,50 €
402	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gewickelt in feinem Kochschinken, Petersilienkartoffeln und Salat*	13,80 €
404	Gemüseschnitzel mit frischem Stangenspargel, Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln dazu einen Salat*	14,30 €
406	Frischer Stangenspargel eingebunden in einem Kräuterpfannenkuchen, übergossen mit einer Sauce Hollandaise und Salat*	14,50 €
408	Putenschnitzel »Natur« mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salat*	15,50 €
410	Schweinelende mit Champignonrahmsauce mit frischen Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salat*	16,50 €
412	Zwiebelrostbraten »nach Art des Hauses« mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln mit Salat*	17,50 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt

Warme Speisen

– Vom Schwein –

416	Schnitzel »Wiener Art« mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*.	8,90 €
418	Jägerschnitzel in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*.	9,20 €
420	Zigeunerschnitzel »Ungarischer Art« mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*.	9,20 €
422	Cordon Bleu mit Pommes frites oder Kroketten und gemischtem Salat*.	13,50 €
424	Schweine-Rückensteak »nach Art des Hauses« mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salat*.	14,00 €
426	Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse*.	15,50 €

– Von der Pute –

431	Putenschnitzel »Wiener Art« mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*.	9,90 €
-----	--	--------

– Vom Rind –

436	Zwiebelrostbraten »nach Art des Hauses« mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites und Salat*.	16,50 €
438	Rumpsteak mit pikanter Sauce und Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat*.	17,50 €
440	zartes Filetsteak vom Rind »Pariser Art« in Pfeffersauce, mit Kartoffelkroketten und Gemüse*.	19,50 €

– Beilagen –

450	Port. Pommes frites*.	3,50€	451	Port. Hausgemachte Spätzle.	3,50 €
452	Port. Kartoffelkroketten*.	3,50€	453	Gemischter Salat*.	3,50 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt

Wildkarte

Vor der Bestellung einer der hier aufgeführten Speisen, bitten wir Sie, die Bedienung zu fragen welche Gerichte am heutigen Tage zur Verfügung stehen, besten Dank und einen guten Appetit, Ihr Küchenteam.

- 468 **Hirschbraten** mit Preiselbeeren und Wildrahmsoße, dazu wahlweise einen gemischten Salatteller und hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel und Blaukraut*. 15,50 €
- 466 **Zarter Rehbraten** mit ½ Birne, Preiselbeeren und Wildrahmsoße, dazu wahlweise einen gemischten Salatteller und hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel mit Blaukraut*. 16,50 €
- 470 **Hirschsteak** mit Pfifferlingsrahmsoße, ½ Birne und Preiselbeeren, dazu wahlweise einen Salatteller und hausgemachte Spätzle oder Hefeknöpfle und Blaukraut*. 17,50 €
- 474 **Feiner Wildschweinbraten** an dunkler Wildsoße, dazu wahlweise Semmelknödel und Blaukraut oder Hefeknöpfle und Blaukraut*. 12,90 €
- 476 ½ **Ente gebraten** ohne Knochen gebraten, dazu wahlweise Semmelknödel oder Hefeknöpfle und Blaukraut*. 16,50 €

In den oben genannten Speisen befinden sich folgende Zusatzstoffe:

* 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Geschwefelt