

### Sektcocktail

„Winterzauber“ 0,1l € 4,90

hausgemachte Limonade 0,4l 3,90

Wintertraum-Kronenbier 0,2l 2,40

Martini rosso<sup>(2, 6, 12)</sup> 5cl 3,90

Crodino auf Eis 0,1l 3,30

### unser Menü:

Cremesüppchen vom Steinpilz

---

Schweinefilet an Gemüsegar nitur  
mit Pommes Dauphines

---

Gewürzparfait mit Zwetschgenröster  
26,80

Kleiner bunter Salatteller 4,80

Kleiner Feldsalat mit Speck & Kracherle<sup>(12)</sup> 5,80

Kleiner Blattsalat mit glacierten Maronen & geröstetem Speck<sup>(12)</sup> 9,50

Flädlesuppe<sup>(9)</sup> 4,20

Fleischbrühe mit Markklößchen<sup>(9)</sup> 4,60

Cremesüppchen vom Steinpilz 5,40

---

Linguine mit geschmolzenen Tomaten, Parmigiano Reggiano & Pesto 9,00

Kleines Rahmsteak mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle 9,70

---

Geschnetzelte Putenbrust im Rahmsöfle  
mit Champignons dazu unsere Spätzle 12,20

Hirschkalbsragout im Spätburgundersöfle dazu Pommes Croquettes 14,90

Filettöpfe: Schweinelendchen mit frischen Champignons  
in Rahmsauce auf hausgemachte Spätzle 15,40

Rumpsteak rosa gebraten in Pariser Pfeffersauce,  
Pommes frites & Salat 22,50

<i>Schweineschnitzel paniert vom Rücken mit Pommes frites &amp; Salat</i>	<i>14,70</i>
<i>Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit grünen Bohnen &amp; Pommes Dauphines</i>	<i>25,50</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schweinfilet „Züricher Art“ in sämiger Rahmsauce mit Rösti</i>	<i>15,10</i>
<i>Kalbsrückensteak an Marktgemüse mit Jus &amp; Pommes frites</i>	<i>25,20</i>
<i>Brüstchen von der Barbarie Ente an glacierten Maronen &amp; Schupfnudeln</i>	<i>22,50</i>
<i>Rinderfilet vom deutschen Jungbullen mit Balsamicoschalotten &amp; Reibeküchle</i>	<i>28,30</i>
<i>Loup de Mer Filet auf Thaingemüse mit gelbem Basmatireis</i>	<i>22,50</i>

---

<i>1 Kugel von unserem Vanilleeis</i>	<i>1,70</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>4,50</i>
<i>Sorbet von Banane &amp; Kirsche</i>	<i>5,20</i>
<i>Hausgebackene Meringe mit Vanilleeis &amp; Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Cremiges Espresso-Krokanteis mit Sahne</i>	<i>5,10</i>
<i>Eisgugelhupf „Art des Hauses“</i>	<i>5,60</i>
<i>Ralfs Crème brûlée</i>	<i>5,20</i>
<i>Gewürzparfait mit Zwetschgenröster</i>	<i>6,90</i>

---

<i>Oberkircher Merlot trocken OK51 Oberkircher Winzer<sup>(6)</sup></i>	<i>0,25l-6,20</i>	<i>0,75l-18,00</i>
<i>Bühlertäler Talblick Spätburgunder Rotwein tr. Alte Reben Nägelsförst</i>	<i>0,75l-25,50</i>	
<i>Gernsbacher Spätburgunder Rotwein trocken * Schloss Eberstein<sup>(6)</sup></i>	<i>0,75l-25,80</i>	
<i>Durbacher Blaufränkisch trocken Rotwein *** Alexander Laible<sup>(6)</sup></i>	<i>0,75l-34,00</i>	