

Liebe Gäste,

die Speisekarte ist ausschließlich für die
Abholung der Speisen. Ein Verzehr im Restaurant
ist nicht möglich! Gerne nehmen wir Ihre Bestellung
frühzeitig telefonisch entgegen.



Tel. 07851/2154

Salate / Suppen

Kleiner bunter Salatteller	€ 5,00
Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen	12,90
Wurstsalat <small>(1, 5, 12)</small>	8,20
Elsässer Wurstsalat <small>(1, 5, 12)</small>	8,70
Flädlesuppe	4,00
Fleischbrühe mit Markklößchen	4,50
Ralfs Kürbis-Süppchen	4,90
...was kleines / Vegetarisch	
Schweineschnitzel paniert mit Erbsen, Karotten & Pommes frites	8,70
Hausgemachte Käsespätzle mit Rahmsauce	7,00
Schluzkrappen in Nußbutter gefüllt mit Spinat, Ricotta & Bergkäse	9,10
Drei Käse-Spinat-Knödel auf Blattsalaten & Parmigiano Reggiano	8,90

Hauptgerichte

Schweineschnitzel paniert vom Rücken mit Pommes frites	10,20
Schweizersahnesteak mit Schinken & Käse überbacken an Sahnesauce mit Rösti ^(1/2)	10,80
Rumpsteak rosa gebraten in Pariser Pfeffersauce, Pommes frites	17,70
Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Asia“ mit Chinanudeln, Wokgemüse & Frühlingsrollen	15,20
Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit grünen Bohnen & Pommes Dauphines	21,00
Geschnetzelte Putenbrust im Rahmsöfle mit Champignons dazu unsere Spätzle	10,70
Brüstchen von der Barbarie Ente mit Wokgemüse & Pommes Dauphines	19,50
Steak von der Putenbrust mit Kürbiskerne paniert, Jus dazu Gnocchi	14,00
Kalbsrückensteak an Marktgemüse mit Jus & Pommes frites	19,90
Geschnetzeltes Rinderfilet in Whiskyrahm mit grünem Pfeffer dazu Spätzle	21,00
Lachssteak in Butter gebraten am Rieslingsöfle mit Tagliatelle	18,00
Frische Nierle „sauer“ mit hausgemachten Spätzle	9,20
Geschnetzelte Leber „Bayrische Art“ mit Kroketten	9,20
Filettöpfe: Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce auf hausgemachte Spätzle	13,20
Hirschkalbsragout im Spätburgundersöfle dazu Kroketten	12,60
Gebratene Garnelen „Provençal“ mit Basmatireis	13,70
Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, Gorgonzola, Tomaten & Rucola	13,40

Dessert

Sorbet von Zitronen & Waldbeeren	3,20
Espresso-Krokant-Eis	4,00
Eisgugelhupf „Art des Hauses“	6,20
Mojitosüppchen mit Limettensorbet	6,80
Sorbet & Ragout vom Weinbergpfirsich	5,80

Weine

Waldulmer Grauer Burgunder trocken Winzergenossenschaft	0,75l	11,60
Durbacher Riesling *** Alte Reben trocken Alexander Laible	0,75l	16,80
Bühlertäler Quantum weiß Weingut Nägelsförst	0,75l	15,10
Bühlertäler Chardonnay Engelsfelsen trocken Axel Bauer	0,75l	18,00
Oberkircher Rosé OK51 trocken Winzer	0,75l	12,20
Côtes de Provence Rosé Magali Saint André de Figuière	0,75l	15,00
Nero d` Avola - Bacaro IGT Cantina Cellaro Sizilien	0,75l	12,00
Bühlertäler Talblick Spätburgunder Rotwein trocken	0,75l	19,00
Gernsbacher Spätburgunder Rotwein trocken	0,75l	17,70

- Gerne berücksichtigen wir Ihren Wunsch & Umbestellung gegen einen Aufpreis -

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie mit uns oder scannen den QR-Code.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen verwendeten Allergenen.“

1= mit Antioxidationsmittel, 5= mit Phosphat, 12= mit Konservierungsstoff

