

Spezialitäten und heimisches Wild

- 091 **Champignoncremesüppchen** 6,20 €
mit Einlage und Sahne
- 370 **geschnitztes Schweinefilet mit Pfifferlingen, Zwiebel und Mozzarella überbacken, Kroketten, Salat** 23,50 €
- 372 **BBQ- Grillspieß (Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak ca.280g)** 28,50 €
mit Speck- Zwiebeln, Kräuterbutter, gebackenen Zwiebelringen, Pommes frites, Salat
- 321 **Wildedelgulasch mit frischen Champignons und Preiselbeeren** 21,90 €
hausgemachte Semmelknödel, Salat, Preiselbeeren, frisches Obst
- 322 **Wildbraten (in Wildsud gegart) an Wildrahmsoße mit Pfifferlingen** 22,90 €
Kroketten, Salat, Preiselbeeren, frisches Obst

Hausgemachte Pinsa (Ur Pizza)

- 386 **Pinsa „ Margherita“** 13,50 €
mit selbstgemachter Tomatensoße, frischen Kirschtomaten, Zwiebelwürfel, Mozzarella, Salatgarnitur
- 387 **Pinsa „ Hirsch“** 13,90 €
mit selbstgemachter Tomatensoße, Speckwürfe Frischen Kirschtomaten, Zwiebelwürfel, Mozzarella, Salatgarnitur
- 388 **Pinsa „ Hawaii “** 13,90 €
mit selbstgemachter Tomatensoße, Schinken, Ananas, Mozzarella, Salatgarnitur
- 389 **Pinsa „ Rind“** 18,50 €
mit selbstgemachter Tomatensoße, Zwiebelwürfel medium gebratenen Rumpsteakstreifen, Mozzarella, Salatgarnitur

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Hausgemachte Suppen

081	Tagessuppe	4,30 €
082	Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	6,10 €
083	Rinderbouillon mit Markklößchen <i>Fadennudeln, Gemüsestreifen, Kräuter</i>	6,10 €
085	Französische Zwiebelsuppe <i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	6,20 €
087	Wildcremesuppe <i>mit Pfifferlingen und Sahne</i>	6,20 €
089	Badische Schneckenrahmsuppe <i>mit Knoblauch, Kräuter und Sahne</i>	6,20 €

Alle Suppen sind hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe und werden täglich frisch zubereitet

Salate

268	Gemischter Salat <i>hausgemachte Rohkostsalate, bunter Blattsalat, Joghurtdressing</i>	5,50 €
269	Salatteller <i>hausgemachte Rohkostsalate, bunter Blattsalat, frische Champignons, Rote Zwiebelringe, Joghurtdressing</i>	10,90 €
270	mit 2 frisch gekochten Landeiern	11,90 €
271	mit Schinken und Käse	12,90 €
052	mit Medaillons vom Rinderrücken	18,50 €
053	mit Oliven, Feta, Peperoni	13,50 €
054	mit gebratenen bunten Putenstreifen	15,50 €

(6 mit Süßungsmittel)

Alle Rohkostsalate, Salatsoßen sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 51 | hausgemachte Knoblauchcreme
<i>mit lauwarmem Knusperweizenfladen</i> | 6,20 € |
| 57 | Mediterrane Peperoniringe
<i>in warmer Knoblauchcreme mit Kirschtomaten,
Gemüwestreifen und lauwarmem Knusperweizenfladen</i> | 8,50 € |
| 59 | Kibbeling
<i>Seelachswürfel im Backteig ausgebacken,
Remouladensoße und lauwarmem Knusperweizenfladen</i> | 9,90 € |
| 104 | Schneckenpfännchen
<i>(½ Dzd. Schnecken) mit Kräuterbutter überbacken, Toast</i> | 8,90 € |
| 242 | gebackener Camembert
<i>frische Obstgarnitur, Preiselbeeren, Toast, Butter</i> | 8,90 € |
| 55 | Krabbensalat
<i>mit frischen Champignons in hausgemachter
Cocktailsoße(6), Butter, Toast</i> | 14,90 € |
| 60 | Gemischte Vorspeise für 2 Personen
<i>Kibbeling, Mediterranen Peperoniringen, Knoblauchcreme
und lauwarmem, Knusperweizenfladen</i> | 13,50 € |

Toaste

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | „Hawaii Toast“
<i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, 2 Scheiben Ananas und
Gouda Käse überbacken) frische Obstgarnitur, Salatgarnitur</i> | 11,90 € |
| 105 | Jägertoast
<i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, kleines Schweinesteak,
frische Champignons und Käse überbacken) Salatgarnitur</i> | 13,90 € |
| 108 | Toast „Luis Armstrong“
<i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, Geschnetzelte Schweinelendchen, frische
Champignons, Tomaten- und Zwiebelwürfel, mit Sauce Bernaise,
Salatgarnitur</i> | 15,90 € |

Alle Rohkostsalate, Salatsoßen sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Seniorenessen

- 162 **gebratenes Putenbruststeak** 15,90 €
Rahmsoße, buntes Gemüse, Krokette
- 164 **Schweinelendchen** 16,90 €
in Butter gebraten, buntes Gemüse, Krokette
- 167 **Kleines Rumpsteak** 24,90 €
*(200g), rosa gebraten, mit frischen Champignons
in Rahm, Bratkartoffeln*

Gutes vom Schwein

*unser Schweinefleisch, beziehen wir nur aus
Baden Württemberg, von deutschen Schweinen*

- 121 **Paniertes Schweineschnitzel** 18,90 €
*frisch vom Schweinerücken geschnitten,
Pommes frites, Bratensoße, Salat*
- 123 **Zigeunerschnitzel oder – steak** 19,90 €
*frisch vom Schweinerücken geschnitten,
hausgemachte Zigeunersoße, Pommes frites, Salat*
- 124 **Jägerschnitzel oder – steak** 19,90 €
*frisch vom Schweinerücken geschnitten,
frische Champignonsoße, Pommes frites, Salat*
- 132 **Sahnesteak vom Schweinerücken** 19,90 €
mit Schweizer Käse überbacken, Rahmsoße, Krokette, Salat
- 133 **Cordon bleu(5)** 21,50 €
(gefüllt mit Schinken und Käse) Pommes frites, Salat
- 395 **Pfefferspieß vom Schweinefilet** 22,90 €
*auf gebratenen Speckbohnen, Pfefferrahmsoße(7),
Bratkartoffeln, Salat*
- 129 **Schwabenpfanne** 22,90 €
*(3 Schweinemedailles) auf hausgemachte Spätzle,
Rahmsoße, Salat*

(5 mit Phosphat, 7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

vom Rind

202	gebratenes Rumpsteak <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten, Salat</i>	30,90 €
203	gebratenes Rumpsteak <i>mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, Pommes frites, Salat</i>	30,90 €
211	Zwiebelrostbraten <i>(2 Medaillons vom Rumpsteak), Pfannenzwiebeln, gebratene Speckbohnen, Bratkartoffeln</i>	30,90 €
204	geschnetzelter Rinderrücken <i>rosa gebraten mit Pfifferlingen, Zwiebeln, frischen Kirschtomaten in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat</i>	30,90 €
207	gebratenes Rumpsteak <i>an Sauce Bernaise, Rösti Medaillons, Salat</i>	31,50 €
208	XL Rumpsteak 350 gr. <i>mit Zwiebeln, gebratenem Speck⁽⁷⁾, Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes frites, Salat</i>	33,90€

Alle Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von ca.280g und werden Medium gebraten, auf Wunsch auch Englisch oder Durch

vom Geflügel

223	Putenschnitzel <i>„Wiener Art“ Kroketten, Salat</i>	20,50 €
224	Putenrahmgeschnetztes <i>mit frischen Champignons, Zwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat</i>	20,50 €
225	gebratenes Putenbruststeak <i>in Mandelbutter, Salzkartoffeln, buntes Gemüse</i>	20,50 €
226	Putenbruststeak Hawaii <i>mit Ananas und Käse überbacken, Pommes frites, Salat</i>	20,50 €

(7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Fischgerichte

- 442 **gebratenes Seelachsfilet** 19,90 €
mit frischen Champignons und Garnelen in Hollandaise überbacken, Petersilienkartoffeln, Salat
- 440 **Schollenfilet** 20,50 €
mit Speck₍₇₎-Zwiebelbutter, gebratenen Garnelen, Röstkartoffeln, Salat
- 444 **Zanderfilet Natur gebraten** 23,90 €
an bunter Pfifferling-Sahnesoße, Petersilienkartoffeln, Salat

Vegetarische Gerichte

- 243 **Zwiebel- Bratkartoffeln** 13,90 €
(Bratkartoffeln, Zwiebeln, buntes Gemüse), 2 Spiegeleier, Salat
- 244 **hausgemachte Badische Käse – Spätzle** 14,50 €
mit Bergkäse, Sahne und Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln, Salat
- 246 **gebackener Feta** 14,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern an Knoblauch-Sahnesoße, Salzkartoffeln, Salat

Vesperkarte

- 283 **Wurstsalat(5)** 10,90 €
angemacht mit Essig und Öl, Zwiebelringen, Essiggurke, Salatgarnitur, Bauernbrot
- 285 **Schweizer Wurstsalat(5)** 11,50 €
angemacht mit Essig und Öl, Zwiebelringen, Essiggurke, Salatgarnitur, Bauernbrot
- 286 **Russische Eier** 12,50 €
auf Wurstsalat mit drei halben Landeiern, Salatgarnitur, Bauernbrot

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Beilagen

261	Pommes frites	4,50 €
262	Kroketten	4,50 €
263	hausgemachte Spätzle	4,50 €
265	Salzkartoffeln	4,50 €
266	Bratkartoffeln	4,90 €
267	Rösti Taler	4,90 €
273	Portion Tagesgemüse	4,50 €
274	Portion Sauerkraut	4,50 €

Saucen und Extras

Bratensoße extra	1,30 €
Rahm-, Jäger-, Zigeuner-, Pfefferrahmsoße extra	2,50 €
Sauce Bernaise extra	3,00 €
Pfifferlingrahmsoße extra	3,50 €
Kräuterbutter oder Zwiebeln extra	1,70 €
Knoblauchcreme	2,50 €
lauwarmer, knusper Weizenfladen	2,90 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf extra	0,40 €

Alle Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Dessertkarte

422	Gemischtes Eis	4,90 €
423	Gemischtes Eis mit Sahne	5,30 €
424	Eiskaffee <i>mit 2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	4,90 €
425	Früchtebecher <i>mit frischen Früchten, Sahne</i>	6,90 €
426	Cup Dänemark <i>mit lauwarmer Schokosoße, Sahne</i>	6,50 €
427	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>und Sahne</i>	7,50 €
428	Krokantteller <i>(eine Kugel Vanille-, Haselnuss- und Schokoeis, Eierlikör, Schokosoße, Krokant und Sahne)</i>	7,50 €
430	Hausgemachtes Vanilleparfait <i>garniert mit frischen Früchten und Sahne</i>	7,50 €
432	Lauwarmes Schokotörtchen <i>mit frischen Früchten, garniert, einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	7,50 €

unsere Eissorten

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Haselnusseis

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis