

Aperitif

Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red)	0,25 l	5,50
Aperol Spritz	0,25 l	5,30
Hugo	0,25 l	5,30
Sekt	0,1 l	3,70
Kir-Royal	0,1 l	3,80
Sekt-Orange	0,1 l	3,70
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,90
Sekt mit Aperol	0,1 l	3,90
Campari ¹ pur	2 cl	3,60
Campari ¹ Orange	2 cl	4,80
Campari ¹ Soda	2 cl	4,40
Martini weiß	2 cl	3,40
Sekt Hausmarke	Flasche	20,90

Offene Weine Rosé/Weißherbst

Bönnigheimer Stromberg Schwarzriesling Weißherbst QbA , Weinkellerei Kölle <i>elegante Süße, gut eingebundene Säure</i>	0,25 l	5,20
Bönnigheimer Spätburgunder Weißherbst QbA trocken , Weinkellerei Kölle <i>ausgewogen rassig, dezente Süße</i>	0,25 l	5,20
Muskattrollinger Rosé QbA , Bottwartaler Winzer <i>fruchtig, spritzig, umwerfendes Bukett</i>	0,25 l	5,50
Richardière Französischer Landwein trocken	0,25 l	4,60
Schorle	0,25 l	3,40

Offene Weine Rot

Bönnigheimer Stromberg Schwarzriesling QbA , Weinkellerei Kölle <i>zartes Kirscharoma, feine Süße</i>	0,25 l	5,00
Großbottwarer Wunnenstein Trollinger QbA trocken , Bottwartaler Winzer <i>aromatisch, rubinrot, moderat frische Säure</i>	0,25 l	5,20
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken , Schlosskellerei Affaltrach <i>fruchtig-milde Aromen</i>	0,25 l	5,40
Stadecker Spitzberg Regent QbA trocken, vegan , Weingut Felsenkeller-Hof <i>feine Vanille-Aromen, leicht gerbstoffbetont</i>	0,25 l	8,20
Velue Zweigelt trocken Bio , Bioweingut Johannes Zillinger <i>Aromen von dunklen Beeren, elegant harmonisch</i>	0,25 l	8,50
Richardière Französischer Landwein trocken	0,25 l	4,60
Schorle	0,25 l	3,40

¹ Farbstoff, alle Weine enthalten Sulfite.

Offene Weine Weiß

Rivaner QbA feinherb , Weingut Kiefer <i>reife Fruchtaromen, feine Mineralität</i>	0,25 l	4,90
Grauburgunder QbA trocken , Weingut Kiefer <i>Holunder- und Akazienblütenduft, voller Körper</i>	0,25 l	5,20
Großbottwarer Wunnenstein Riesling QbA trocken , Bottwartaler Winzer <i>Noten von Zitronenzesten, frische Säure</i>	0,25 l	4,90
Fleiner Kirchenweinberg Riesling QbA halbtrocken , Schlosskellerei Affaltrach <i>harmonisches Süße-Säure-Spiel</i>	0,25 l	4,90
Reflexion Kellerberg Grüner Veltliner trocken Bio , Bioweingut Johannes Zillinger <i>würzig, vielschichtig, mineralisch</i>	0,25 l	8,50
Richardière Französischer Landwein trocken <i>Schorle</i>	0,25 l	4,60
	0,25 l	3,40

¹ Farbstoff, alle Weine enthalten Sulfite.

Jahrgänge auf Anfrage

Speisen

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,60
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	5,90
<i>Backerbsensuppe</i>	4,40

Vorspeisen

<i>Panierte Schwarzwursträdle von der Metzgerei Fauser & Gölz, an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat</i>	8,90
<i>Bunte Blattsalate mit Räucherlachs und Toastbrot</i>	8,90
<i>6 Weinbergschnecken im Häusle, mit Kräuterbutter und Weißbrot</i>	7,90

Salate

<i>Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen</i>	14,90
<i>Salatplatte mit Ei, Käse und Brot</i>	13,90
<i>Salatplatte mit Ei</i>	12,90
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	5,90
<i>Kartoffelbeilagensalat</i>	4,90
<i>Grüner Beilagensalat</i>	4,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Vom Rind

<i>Filetsteak „Kräuterbutter“ mit Kroketten und Salat</i>	31,90
<i>Pfeffersteak „Bessarabisch“ mit Kroketten und Salat</i>	31,90
<i>Rumpsteak „Strindberg“ mit Pommes frites und Salat</i>	26,90
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat</i>	23,90

Vom Kalb

<i>Cordon bleu⁵ mit Pommes frites und Salat</i>	21,90
<i>„Kalbsteak Oriental“ mit gebackenen Bananen und Ananas, dazu Mandelkroketten</i>	22,90
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat</i>	21,90
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat</i>	19,90

Vom Schwein

<i>Schweinefilettöpfchen „Café Waldeck“ mit Gemüse, frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat</i>	22,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	16,90
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat</i>	17,90
<i>Paprikaschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	16,90

Vom Fisch

<i>Gebratene Zanderfilets mit Petersilienkartoffeln und feinem Gemüse</i>	22,90
---	-------

Von der Pute

<i>Putensteak mit feinem Gemüse, Kroketten und grünem Salat</i>	18,90
<i>Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen</i>	14,90

⁵ Phosphat

Vegetarische Gerichte

<i>Panierte Champignons im Reisring mit Gemüse umlegt</i>	14,90
<i>Blumenkohlkäsemedaillons mit Reis und grünem Salat</i>	13,90
<i>Gemüseteller mit Salzkartoffeln</i>	13,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat</i>	10,90

Vesper warm und kleine Gerichte

<i>Warmer Fleischkäse¹⁴⁵ mit Röstzwiebeln und Salat garniert, Brot</i>	9,90
<i>1 Paar Bratwürste¹⁴⁵ mit Salat</i>	10,90
<i>Toast „Hawaii“⁵ mit Schinken, Käse und Ananas</i>	7,90
<i>Toast „Jäger-Art“ kleines Schweineschnitzel, frische Champignons, mit Salat garniert</i>	10,90
<i>1 Paar Saiten⁵ mit Brot</i>	4,90

Vesper kalt (ab 17.00 Uhr)

<i>Schwäbischer Wurstsalat⁵ mit Schwarzwurst und Brot</i>	9,90
<i>Straßburger Wurstsalat⁵ mit Käse und Brot</i>	9,90
<i>Russische Eier mit Brot</i>	10,90
<i>Lachsbrot "Räucherlachs"</i>	7,90
<i>Rauchfleischbrot</i>	6,90
<i>Käsebrot</i>	6,90

¹ Farbstoff, ⁴ Konservierungsstoff, ⁵ Phosphat

Unsere Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Fauser & Gölz

Allergiehinweis:

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Speisekarte, Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Warme Küche

Mittwoch bis Samstag 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.30 Uhr

Vesper/Kalte Küche

Mittwoch bis Sonntag und Feiertag 17.00 bis 20.30 Uhr