

## Aperitif

Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red)	0,25 l	5,90
Aperol Spritz	0,25 l	5,70
Hugo	0,25 l	5,70
Sekt mit Holunderblütensirup oder Aperol	0,1 l	4,20
Sekt oder Sekt-Orange	0,1 l	3,90
Prosecco rosé oder weiß	0,1 l	3,90
Prosecco Schorle	0,25 l	4,20
Kir-Royal	0,1 l	4,20
Campari <sup>1</sup> pur	2 cl	3,90
Campari <sup>1</sup> Orange	2 cl	5,30
Campari <sup>1</sup> Soda	2 cl	4,90
Martini weiß	2 cl	3,90
PriSecco rot oder weiß - alkoholfrei - von der Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	3,90
Sekt Hausmarke	Flasche	23,90

## Offene Weine Rosé/Weißherbst

Bönnigheimer Stromberg Schwarzriesling Weißherbst QbA, Weinkellerei Kölle elegante Süße, gut eingebundene Säure	0,25 l	5,90
Bönnigheimer Spätburgunder Weißherbst QbA trocken, Weinkellerei Kölle ausgewogen rassig, dezente Süße	0,25 l	5,90
Muskattrollinger Rosé QbA, Bottwartaler Winzer fruchtig, spritzig, umwerfendes Bukett	0,25 l	6,30
Richardière Französischer Landwein trocken	0,25 l	5,20
Schorle	0,25 l	3,70

<sup>1</sup> Farbstoff, alle Weine enthalten Sulfite.

### 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.

## Offene Weine Rot

<i>Bönnigheimer Stromberg <b>Schwarzriesling QbA</b>, Weinkellerei Kölle</i>	0,25 l	5,80
<i>zartes Kirscharoma, feine Süße</i>		
<i>Großbottwarer Wunnenstein <b>Trollinger QbA trocken</b>, Bottwartaler Winzer</i>	0,25 l	5,90
<i>aromatisch, rubinrot, moderat frische Säure</i>		
<i>Haberschlachter Heuchelberg <b>Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken</b>, Schlosskellerei Affaltrach</i>	0,25 l	6,20
<i>fruchtig-milde Aromen</i>		
<i>Stadecker Spitzberg <b>Regent QbA trocken, vegan</b>, Weingut Felsenkeller-Hof</i>	0,25 l	8,50
<i>feine Vanille-Aromen, leicht gerbstoffbetont</i>		
<i>Velue <b>Zweigelt trocken Bio</b>, Bioweingut Johannes Zillinger</i>	0,25 l	8,90
<i>Aromen von dunklen Beeren, elegant harmonisch</i>		
<i>Richardière <b>Französischer Landwein trocken</b></i>	0,25 l	5,20
<i>Schorle</i>	0,25 l	3,70

## Offene Weine Weiß

<i>Rivaner <b>QbA feinherb</b>, Weingut Kiefer</i>	0,25 l	5,70
<i>reife Fruchtaromen, feine Mineralität</i>		
<i>Grauburgunder <b>QbA trocken</b>, Weingut Kiefer</i>	0,25 l	5,90
<i>Holunder- und Akazienblütenduft, voller Körper</i>		
<i>Großbottwarer Wunnenstein <b>Riesling QbA trocken</b>, Bottwartaler Winzer</i>	0,25 l	5,70
<i>Noten von Zitronenzesten, frische Säure</i>		
<i>Fleiner Kirchenweinberg <b>Riesling QbA halbtrocken</b>, Schlosskellerei Affaltrach</i>	0,25 l	5,70
<i>harmonisches Süße-Säure-Spiel</i>		
<i>Reflexion Kellerberg <b>Grüner Veltliner trocken Bio</b>, Bioweingut Johannes Zillinger</i>	0,25 l	8,90
<i>würzig, vielschichtig, mineralisch</i>		
<i>Richardière <b>Französischer Landwein trocken</b></i>	0,25 l	5,20
<i>Schorle</i>	0,25 l	3,70

Alle Weine enthalten Sulfite.

*Jahrgänge auf Anfrage*

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

## Unsere Biere

<i>Alpirsbacher Pilsner frisch vom Fass</i>	0,30 l	3,60
<i>Alpirsbacher Spezial frisch vom Fass</i>	0,30 l	3,40
	0,50 l	4,00
<i>Lauterbacher Hefeweissbier frisch vom Fass</i>	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,20
<i>Riegele Weisse alkoholfrei</i>	0,50 l	4,20
<i>Riegele Aechtes Dunkel</i>	0,50 l	4,30
<i>Alpirsbacher alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50
<i>Alpirsbacher Kristall-Weizen</i>	0,50 l	4,20
<i>Alpirsbacher Kräuterradler</i>	0,33 l	3,40
<i>Schäffler Hell</i>	0,50 l	4,10

## Alkoholfreie Getränke

<i>Peterstaler Gourmet Wasser classic, medium oder still</i>	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,10
<i>Cola<sup>1</sup> <sup>2</sup>, Spezi<sup>1</sup> <sup>2</sup>, Orangen-Limo<sup>1</sup>, Zitronen-Limo</i>	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,90
<i>Coca-Cola light®</i>	0,33 l	3,30
<i>Apfelsaftschorle naturtrüb, aus eigener Herstellung</i>	0,25 l	2,90
	0,40 l	4,40
<i>Almdudler® - Kräuterlimonade</i>	0,35 l	3,70
<i>SCHWEPPES® Bitter Lemon<sup>3</sup></i>	0,20 l	3,10
<i>Schorle vom Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft</i>	0,25 l	2,60
	0,40 l	3,90
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft</i>	0,20 l	3,10
	0,40 l	4,60

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Koffein, <sup>3</sup> Chininhaltig

## Suppen

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

## Vorspeisen

<i>Panierte Schwarzwursträdle von der Metzgerei Fauser &amp; Götz, an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat</i>	9,90
<i>6 Weinbergschnecken im Häusle, mit Kräuterbutter und Weißbrot</i>	8,30

## Salate

<i>Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen</i>	15,90
<i>Bunte Blattsalate mit Räucherlachs und Toastbrot</i>	9,90
<i>Salatplatte mit Ei, Käse und Brot</i>	14,90
<i>Salatplatte mit Ei und Brot</i>	12,90
<i>Gemischter Salat</i>	5,90
<i>Kartoffelsalat</i>	4,90
<i>Grüner Salat</i>	4,90

### **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.*

## Vom Rind

<i>Filetsteak „Kräuterbutter“ mit Kroketten</i>	34,90
<i>Filetsteak "Mexico" mit Pommes frites</i>	34,90
<i>Pfeffersteak vom Filet mit Kroketten</i>	34,90
<i>Rumpsteak „Strindberg“ mit Pommes frites</i>	25,90
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	22,90
<i>Paprikarostbraten mit Bratkartoffeln</i>	24,90

## Vom Kalb

<i>Cordon bleu<sup>5</sup> mit Pommes frites</i>	22,90
<i>„Kalbsteak Oriental“ aus der Oberschale mit gebackenen Bananen und Ananas, dazu Mandelkroketten</i>	25,90
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	21,90
<i>Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	20,90

<sup>5</sup> Phosphat

## *Vom Schwein*

<i>Schweinefilettöpfchen „Café Waldeck“ mit Gemüse, frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	21,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites</i>	12,90
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	14,90
<i>Paprikaschnitzel mit Pommes frites</i>	13,90

## *Vom Fisch*

<i>Gebratene Zanderfilets mit Petersilienkartoffeln und feinem Gemüse</i>	24,90
---	-------

## *Von der Pute*

<i>Putensteak mit feinem Gemüse, Kroketten</i>	18,90
<i>Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen</i>	15,90

## *Vegetarische Gerichte*

<i>Panierte Champignons im Reisring mit Gemüse umlegt</i>	16,90
<i>Blumenkohlkäsemedaillons mit Reis</i>	12,90
<i>Gemüseteller mit Salzkartoffeln</i>	14,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	8,90

## *Vesper warm und kleine Gerichte*

<i>Warmer Fleischkäse<sup>145</sup> mit Röstzwiebeln und Salat garniert, Brot</i>	<i>10,50</i>
<i>1 Paar Bratwürste<sup>145</sup> mit Salat</i>	<i>11,60</i>
<i>Toast „Hawaii“<sup>5</sup> mit Schinken, Käse und Ananas</i>	<i>8,30</i>
<i>Toast „Jäger-Art“ kleines Schweineschnitzel, frische Champignons, mit Salat garniert</i>	<i>11,40</i>
<i>1 Paar Saiten<sup>5</sup> mit Brot</i>	<i>4,90</i>

## *Vesper kalt (ab 17.00 Uhr)*

<i>Schwäbischer Wurstsalat<sup>5</sup> mit Schwarzwurst und Brot</i>	<i>9,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat<sup>5</sup> mit Käse und Brot</i>	<i>9,90</i>
<i>Russische Eier mit Brot</i>	<i>11,90</i>
<i>Lachsbrot „Räucherlachs“</i>	<i>8,90</i>
<i>Rauchfleischbrot</i>	<i>7,90</i>
<i>Käsebrot</i>	<i>7,90</i>

*<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>4</sup> Konservierungsstoff, <sup>5</sup> Phosphat*

*Unsere Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Fauser & Götz*

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

# *Hauseigene Obstdestillate*

## *von Streuobstwiesen um Aichelberg*

<i>Boskoop</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Jakob-Fischer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Gelbmöstlerbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Sauerkirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Palmischbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Nägeles-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Williams-Christ-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Mirabellenwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>

## *Spirituosen*

<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Remy Martin Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Jack Daniel's Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Whisky Cola</i> <sup>1 2</sup>	<i>4 cl</i>	<i>6,20</i>

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Koffein, <sup>3</sup> Chininhaltig



# Kaffee & hausgemachter Kuchen

Stück Torte	3,80
Stück Kuchen	3,20
Portion Sahne	1,00

## Warme Getränke

Unser gesamtes Kaffeesortiment ist von der Kaffeerösterei **DINZLER**

Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	2,60
	Kännchen	5,20
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,60
	Kännchen	5,20
Espresso <sup>2</sup>		2,50
Espresso macchiato <sup>2</sup>		2,80
Cappuccino (große Tasse) <sup>2</sup>		3,80
Milchkaffee <sup>2</sup>		3,80
Latte macchiato <sup>2</sup>		3,80
Chociatto <sup>2</sup>		3,70
Heiße Schokolade	Tasse	2,60
	Kännchen	5,20
Irish Coffee	0,2 l	3,90
Baileys-Café <sup>2</sup>		4,20
 Tee von <b>BIOTEAQUE Chiemgauer Tee Manufaktur</b> (Sorten siehe separate Teekarte)	0,4 l Tasse	4,90
Heiße Zitrone		4,00

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Koffein, <sup>3</sup> Chininhaltig