

Aperitif/Sekt/Champagner

<i>Taittinger Champagne Prestige Rosé Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>79,00</i>
<i>Champagne MOËT & CHANDON Brut Impérial</i>	<i>0,75 l</i>	<i>75,00</i>
<i>Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Sekt mit Holunderblütensirup oder Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Sekt oder Sekt-Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Prosecco rosé oder weiß</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Prosecco Schorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70</i>
<i>Kir-Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Campari¹ pur</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Campari¹ Orange</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,20</i>
<i>Campari¹ Soda</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Martini weiß/ oder rot</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>PriSecco rot oder weiß - alkoholfrei - von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Sekt Hausmarke</i>	<i>Flasche</i>	<i>26,50</i>

Offene Weine Rosé/Weißherbst

<i>Bönnigheimer Stromberg Schwarzriesling QbA, Weinkellerei Kölle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,40</i>
<i>elegante Süße, gut eingebundene Säure</i>		
<i>Bönnigheimer Spätburgunder Weißherbst QbA trocken, Weinkellerei Kölle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,40</i>
<i>ausgewogen rassig, dezente Süße</i>		
<i>Muskattrollinger Rosé QbA, Bottwartaler Winzer</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,20</i>
<i>fruchtig, spritzig, umwerfendes Bukett</i>		
<i>Französischer Landwein trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,80</i>
<i>Schorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,30</i>

¹ 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 Schwarzriesling QbA, Weinkellerei Kölle</i> <i>zartes Kirscharoma, feine Süße</i>	0,25 l	6,40
<i>Großbottwarer Wunnenstein Trollinger QbA trocken, Bottwartaler Winzer</i> <i>aromatisch, rubinrot, moderat frische Säure</i>	0,25 l	6,50
<i>Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken,</i> <i>Schlosskellerei Affaltrach</i> <i>fruchtig-milde Aromen</i>	0,25 l	6,70
<i>Stadecker Spitzberg Regent QbA trocken, vegan, Weingut Felsenkeller-Hof</i> <i>feine Vanille-Aromen, leicht gerbstoffbetont</i>	0,25 l	8,90
<i>Zweigelt VELVE 2.0 trocken Bio, Bioweingut Johannes Zillinger</i> <i>Aromen von dunklen Beeren, elegant harmonisch</i>	0,25 l	9,80
<i>Französischer Landwein trocken</i>	0,25 l	5,80
<i>Schorle</i>	0,25 l	4,30

Offene Weine Weiß

<i>Rivaner QbA feinherb, Weingut Kiefer</i> <i>reife Fruchtaromen, feine Mineralität</i>	0,25 l	6,30
<i>Grauburgunder QbA trocken, Weingut Kiefer</i> <i>Holunder- und Akazienblütenduft, voller Körper</i>	0,25 l	6,60
<i>Großbottwarer Wunnenstein Riesling QbA trocken, Bottwartaler Winzer</i> <i>Noten von Zitronenzesten, frische Säure</i>	0,25 l	6,50
<i>Fleiner Kirchenweinberg Riesling QbA halbtrocken, Schlosskellerei Affaltrach</i> <i>harmonisches Süße-Säure-Spiel</i>	0,25 l	6,50
<i>Grüner Veltliner VELVE 2.0 trocken Bio, Bioweingut Johannes Zillinger</i> <i>würzig, vielschichtig, mineralisch unfiltriert</i>	0,25 l	10,70
<i>Französischer Landwein trocken</i>	0,25 l	5,80
<i>Schorle</i>	0,25 l	4,30

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	4,00
<i>Alpirsbacher Spezial frisch vom Fass</i>	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
<i>Lauterbacher Hefeweissbier frisch vom Fass</i>	0,30 l	4,10
	0,50 l	4,90
<i>Riegele Weisse alkoholfrei</i>	0,50 l	4,90
<i>Riegele Aechtes Dunkel</i>	0,50 l	4,90
<i>Alpirsbacher alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90
<i>Alpirsbacher Kristall-Weizen</i>	0,50 l	4,90
<i>Schäffler Hell</i>	0,50 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Peterstaler Gourmet Wasser classic, medium oder still</i>	0,25 l	2,90
	0,75 l	5,90
<i>Cola¹ ², Spezi¹ ², Orangen-Limo¹, Zitronen-Limo</i>	0,20 l	3,40
	0,40 l	4,50
<i>Coca-Cola light®¹ ²</i>	0,33 l	3,90
<i>Apfelsaftschorle naturtrüb, aus eigener Herstellung</i>	0,20 l	3,60
	0,40 l	5,20
<i>Almdudler® - Kräuterlimonade</i>	0,35 l	4,20
<i>SCHWEPPE® Bitter Lemon³</i>	0,20 l	3,40
<i>fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle</i>	0,33 l	3,90
<i>Schorle vom Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft</i>	0,20 l	3,30
	0,40 l	4,40
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft</i>	0,20 l	3,90
	0,40 l	5,90

¹ Farbstoff, ² Koffein, ³ Chininhaltig

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	5,80
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	7,30
<i>Backerbsensuppe</i>	5,30

Vorspeisen

<i>Panierte Schwarzwursträdle von der Metzgerei Fauser & Götz, an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat</i>	13,90
<i>6 Weinbergschnecken im Häusle, mit Kräuterbutter und Weißbrot</i>	10,90

Salate

<i>Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen</i>	18,90
<i>Bunte Blattsalate mit Räucherlachs und Toastbrot</i>	12,90
<i>Salatplatte mit Ei, Käse und Brot</i>	17,90
<i>Salatplatte mit Ei und Brot</i>	15,90
<i>Gemischter Salat</i>	6,70
<i>Kartoffelsalat</i>	5,90
<i>Grüner Salat</i>	6,30

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>	39,90
<i>Filetsteak "Mexico" mit Pommes frites</i>	39,90
<i>Pfeffersteak vom Filet mit Kroketten</i>	39,90
<i>Rumpsteak „Strindberg“ mit Pommes frites</i>	33,90
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	29,90
<i>Paprikarostbraten mit Bratkartoffeln</i>	32,90

Vom Kalb

<i>Cordon bleu⁵ mit Pommes frites</i>	29,90
<i>„Kalbsteak Oriental“ aus der Oberschale mit gebackenen Bananen und Ananas, dazu Mandelkroketten</i>	32,90
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	28,90
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	25,90

Vom Schwein

<i>Schweinefilettöpfchen „Café Waldeck“ mit Gemüse, frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	27,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites</i>	16,90
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle</i>	19,90
<i>Paprikaschnitzel mit Pommes frites</i>	18,90

⁵ Phosphat

Vom Fisch

Gebratene Zanderfilets mit Petersilienkartoffeln und feinem Gemüse 29,90

Von der Pute

Putensteak mit feinem Gemüse, Kroketten 22,90

Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen 18,90

Vegetarische Gerichte

Panierte Champignons im Reising mit Gemüse umlegt 20,90

Blumenkohlkäsemedaillons mit Reis 17,90

Gemüseteller mit Salzkartoffeln 18,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 11,90

Vesper und kleine Gerichte

Warmer Fleischkäse^{1,4,5} mit Röstzwiebeln und Salat garniert, Brot 13,90

1 Paar Bratwürste^{1,4,5} mit Salat 14,90

Schwäbischer Wurstsalat⁵ mit Schwarzwurst und Brot 12,90

Straßburger Wurstsalat⁵ mit Käse und Brot 12,90

Toast „Jäger-Art“

kleines Schweineschnitzel, frische Champignons, mit Salat garniert 13,90

Toast „Hawaii“⁵ mit Schinken, Käse und Ananas 9,90

Lachsbrot „Räucherlachs“ 11,90

¹ Farbstoff, ⁴ Konservierungsstoff, ⁵ Phosphat

Hauseigene Obstdestillate

von Streuobstwiesen um Aichelberg

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

Spirituosen

Jack Daniel's Whisky	2 cl	4,50
Grappa	2 cl	4,30
Remy Martin Cognac	2 cl	4,90
Malteser	2 cl	3,30
Aspach Uralt	2 cl	3,50
Martini Rosso/Bianco	2 cl	3,90
Osborne Sherry	2 cl	3,90
Jameson Whiskey	2 cl	3,90
Parliament Vodka	2 cl	3,30
Pott Rum	2 cl	3,90

Liköre

Sauerkirsche		
Brennerei Epple Neidlingen	2 cl	3,60
Johannisbeere		
Brennerei Epple Neidlingen	2 cl	3,80
Eierlikör	2 cl	2,90
Ramazotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,30
Baileys	2 cl	3,80

Longdrinks

Hendrick's Gin mit Tonic ³	4 cl	10,90
Jacky Cola ^{1 2}	4 cl	9,90
Aspach Cola ^{1 2}	4 cl	8,90
Vodka Orange	4 cl	8,90
Bacardi Cola ^{1 2}	4 cl	8,90

¹ Farbstoff, ² Koffein, ³ Chininhaltig

Kaffee & hausgemachter Kuchen

Stück Torte	4,90
Stück Kuchen	4,20
Portion Sahne	1,30

Warme Getränke

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

Kaffee ²	Tasse	2,90
	Kännchen	5,50
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,90
	Kännchen	5,50
Espresso ²		2,80
Espresso macchiato ²		3,20
Cappuccino (große Tasse) ²		4,30
Milchkaffee ²		4,30
Latte macchiato ²		4,20
Chociatto ²		4,20
Heiße Schokolade	Tasse	2,90
	Kännchen	5,50
Irish Coffee ²	0,2 l	4,60
Baileys-Café ²		4,90
 Tee von BIOTEAQUE Chiemgauer Tee Manufaktur  (Sorten siehe separate Teekarte)	0,4 l Tasse	5,20
Heiße Zitrone		4,50

¹ Farbstoff, ² Koffein, ³ Chininhaltig