

*Unser Angebot für preisbewusste Genießer  
das Dreigang - Wahl Menü*



*Wählen Sie aus der gesamten Karte  
eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert.  
Wir gewähren Ihnen 3,00 € Nachlass,  
egal was Sie für 1 Person bestellen.*

*In Verbindung mit einer Menüwahl  
erhalten Sie zusätzlich 2,00 € Rabatt bei Bestellung  
einer Flasche Wein aus unserem Sortiment.*

---

*Wir empfehlen:*

---

*Pinot Grigio 2014 IGT Veneto  
blumiges Bukett, fruchtiger Geschmack mit harmonischer Säure.  
Passt zu leichten Fisch- und Geflügelspeisen.  
0,75l 18,50 €*

*Waldulmer Kreuzberg 2014  
Spätburgunder Rotwein,  
fruchtiger Geschmack mit einem Hauch Säure.  
Passt zu Gebratenem und Gegrilltem.  
0,75l 18,70 €*



## *Unsere hausgemachten Suppen*

**Hochzeitsuppe** mit Fleischklößchen, Karottenwürfeln und Eierstich 4,80 €

**Wildcremesuppe** mit Gemüsewürfeln und Preiselbeersahne 5,80 €

## *Vorspeisen*

### **Bruschetta**

geröstete Ciabatta-Scheiben mit marinierten Tomatenwürfeln Stück je 2,50 €

### **hausgebeizter Graved Lachs**

mit Kartoffelrösti, Honig-Senfdillsauce und knackigen Salaten 12,80 €

## *Salate*

### **als Vorspeise oder als Beilage**

kleiner gemischter Salat der Jahreszeit mit gerösteten Kernen 3,80 €

### **Tomate-Mozzarella**

mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Rucola 8,50 €

### **Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,**

Knoblauchbrot, geriebenem Gouda und Croutons 9,50 €

Zu allen Salaten servieren wir

Joghurt -, American -, French - oder Balsamico -Dressing.

## *Vegetarisches*

<b>rote Paprikaschote</b> für Veganer geeignet mit Gemüsereis gefüllt, Basilikum und Tomatensauce	8,50 €
<b>gebratene Champignons</b> mit Würzspinat, Tomatenwürfeln und Käse überbacken, dazu Knoblauchbrot	9,50 €
<b>Spaghetti vegetarisch</b> mit Pesto, mediterranem Gemüse und Auberginen-Parmesanchip	9,50 €

## *Rund um die dicken Ackerknollen*

<b>Backkartoffel</b> mit Sour Cream und Salat der Saison	8,50 €
<b>Hausmacher Sülze</b> von Schlachter Ernst mit Gewürzgurke, Remouladensauce und Bratkartoffeln	9,50 €
<b>Backkartoffel</b> mit Sour Cream, gebratener Hähnchenbrust und Salat der Saison	12,80 €
<b>gebratene Gemüseauswahl</b> mit Hähnchenbruststreifen, Backkartoffel und Sour Cream	12,80 €
<b>Roastbeef</b> , rosa gebraten mit Salatgarnitur, Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln	14,50 €



*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## *Aus Wald und Flur*

### **Wildcurrywurst**

*mit feuriger Sauce und Pommes frites*

8,50 €

### **zart geschmorte Junghirschkeule**

*mit Wachholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kroketten*

17,90 €

### **Wildschweingulasch**

*mit Waldpilzen, Preiselbeersahne, Rotkohl und Butterspätzle*

17,90 €



Menüvorschlag:

**Wildcremesuppe  
Junghirschkeule  
warmer Apfelstrudel**

---

*als korrespondierenden Wein empfehlen wir:*

---

### **2014 Merlot Cachapoel Valley D.O. Rotwein**

*rubinrote Farbe, im Duft sehr ausgewogene Aromen roter Früchte,  
an pflaumen und Kirschen erinnernd. Abgerundet durch  
einen leichten Rotton. Im Geschmack mild und ausgewogen.*



## *Aus Fluss und Meer*

### **Seemanns-Labskaus**

*gewolfte Ochsenbrust mit Kartoffeln, roter Bete,  
Gewürzgurke, Spiegelei und Matjesfilet*

13,80 €

### **drei Matjesfilets nach Art der Hausfrauen**

*mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce, knusprige Bratkartoffeln*

13,80 €

### **zartes Zanderfilet**

*auf der Haut gebraten mit Rieslingrahm,  
tomatisiertem Blattspinat und Butterkartoffeln*

17,50 €



Menüvorschlag:

**Tagessuppe**

**zartes Zanderfilet**

**Zitronen- und Mangosorbet an Fruchtsalat**

als korrespondierenden Wein empfehlen wir:

**2014 Iphöfer Müller Thurgau**

*blumiger Wein mit einer angenehmen Muskatnote, aufgrund seiner milden Säure  
besonders bekömmlich. Im Geschmack harmonisch trocken und fruchtig.*



## Vom Grill und aus der Pfanne

### **Schweineschnitzel Wiener Art**

mit Grilltomate, gebackener Petersilie, Zitrone,  
einem gemischten Salat und Pommes frites

13,50 €

### **Schweinefiletmedaillons**

im Kräuter-Speckmantel gebraten, mit Grilltomate,  
Pfefferrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

16,50 €

### **Grillteller**

mit Medaillons von Rind, Schweinelende und Hähnchenbrust  
mit Grilltomate, Kräuterbutter, Knoblauchbaguette,  
Ofenkartoffel und Sour Cream

18,90 €

### **Rumpsteak**

vom schwarzen Angusrind, mit Grilltomate, Kräuterbutter,  
Knoblauchbaguette, Ofenkartoffel und Sour Cream

22,50 €



### **Wählen Sie aus unseren Beilagen:**

Champignon-Zwiebel-Gemüse	3,50 €
Champignons a la Crème	3,50 €
Prinzessbohnen	3,50 €
Broccoli	3,50 €
Erbsen-Möhrengemüse	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Backkartoffel mit Sour Crème	3,80 €
Sour Crème	1,80 €
Kräuterbutter	1,00 €
Röstbrot	1,80 €



## *Für unsere kleinen Gäste*

### **die Schlangengrube**

Spaghetti mit Tomatensauce

5,50 €

### **der Hühnerdieb**

Hähnchennuggets mit Pommes frites

dazu Ketchup oder Mayonnaise

6,90 €

### **der Hühnerhabicht**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Butterreis

6,90 €

### **Wilddiebteller**

Du bekommst von uns einen Teller und räuberst deinen Eltern alles weg.

0,00 €



## *Unser Kinder-Menü*

1 Kindergericht nach Wahl

+ 1 Kindereisbecher (2 Kugeln plus Sahne)

8,50 €



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## *Dessert*

<b>Pfannkuchen</b> mit Zucker	3,70 €
mit Apfelmus	4,30 €
mit Vanilleeis	4,50 €
<b>warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

### **Tagessdessert**

*Unser Servicepersonal empfiehlt*

## *Kaffeespezialitäten*

Tasse Kaffee	2,40 €
Tasse Hag	2,40 €
Becher Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Kännchen Hag	4,00 €
Becher Schokochino	3,30 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,60 €
Espresso, doppelter	4,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €

## *Tee*

Glas Tee	2,40 €
Kännchen Tee	4,00 €

*Wählen Sie bitte unter folgenden Sorten:*

*Assam, Darjeeling Royal Second Flush, Earl Grey, Grüntee China, Pfefferminz grob, Rooibos  
Vanilla, Sommerbeeren*

## *Schokolade*

Becher heiße Schokolade	3,20 €
-------------------------	--------

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*



## Flaschenweine

### Weißweine

<b>Franken</b>	<i>Iphöfer Mönchshütte Müller-Thurgau trocken, Hans Wirsching</i>	0,75 l	26,90 €
<b>Rheinhessen</b>	<i>Valckenberg Riesling Rebsortenwein, trocken</i>	0,75 l	25,90 €
<b>Baden</b>	<i>Waldulmer Rivaner Trocken, Waldulmer Winzergenossenschaft</i>	0,75 l	19,70 €
<b>Italien</b>	<i>Pinot Grigio ( ) Veneto, Garganega</i>	0,75 l	20,40 €

### Rotweine

<b>Baden</b>	<i>Durbacher Kochberg 5 Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	0,75 l	19,70 €
<b>Baden</b>	<i>Waldulmer Kreuzberg Spätburgunder Rotwein trocken</i>	0,75 l	20,60 €
<b>Chile</b>	<i>Merlot D.O.Cachapoal Valley, trocken</i>	0,75 l	26,30 €

### Schoppenweine

<b>Mosel</b>	<i>Bernkasteler Kurfürstlay lieblich</i>	0,2 l	5,90 €
<b>Franken</b>	<i>Wirsching Müller-Thurgau trocken</i>	0,2 l	6,10 €
<b>Italien</b>	<i>Pinot Grigio trocken</i>	0,2 l	5,90 €
<b>Rheinhessen</b>	<i>Valckenberg Riesling, trocken</i>	0,2 l	6,10 €
<b>Baden</b>	<i>Durbacher Spätburgunder Weißherbst</i>	0,2 l	5,90 €
<b>Baden</b>	<i>Waldulmer Spätburgunder Rotwein</i>	0,2 l	6,10 €
<b>Frankreich</b>	<i>Merlot Faucon de Montagne Rotwein</i>	0,2 l	6,10 €
<b>Baden</b>	<i>Waldulmer Rivaner Weinschorle</i>	0,2 l	5,90 € 5,00 €

## Limonaden

Sinalco Zitrone	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Orange	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Cola	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Cola light	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Spezi	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Schweppes Wild Berry	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Fassbrause Apfel, Zitrone, Holunder	Fl. 0,33 l	2,90 €		

## Wasser & Säfte

Tönissteiner Classic, medium, still	0,25 l	2,30 €	0,75 l	5,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,50 €
Sinalco Apfelschorle	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeersaft, Johannisbeerschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Kirschsaff, Kirschschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €



## Flaschenbiere

Duckstein rotblondes Oberbräu			0,50 l	5,40 €
Malzbier			0,33 l	2,90 €
Krombacher ALKOHOLFREI			0,33 l	3,20 €
Erdinger ALKOHOLFREI			0,50 l	4,90 €
Alsterwasser alkoholfrei			0,50 l	5,00 €

## Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Krombacher Dunkel	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Alsterwasser	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## *Sekt und Prosecco*

Sekt Hausmarke Glas	0,10 l	3,20 €
Sekt Hausmarke Glas alkoholfrei	0,10 l	3,20 €
Hugo Glas	0,10 l	3,20 €
Prosecco Glas	0,10 l	3,20 €
Aperol Spritz	0,10 l	3,30 €
Flasche Sekt, alkoholfrei, Hugo, Prosecco	0,75 l	21,90 €

## *Aperitifs*

Portwein	5 cl	3,90 €
Campari Soda	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	7,20 €

## *Aquavit*

Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €

## *Brände*

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Calvados	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	3,90 €
Obstler	2 cl	3,90 €
Pircher Haselnuss	2 cl	3,90 €
Pircher Williams Christ	2 cl	3,90 €
Pircher Waldhimbeergeist	2 cl	4,00 €
Eau de Vie Himbeergeist	2 cl	6,10 €
Eau de Vie Kirschwasser	2 cl	6,10 €
Eau de Vie Williamsbirne	2 cl	6,10 €

## *Diverse Spirituosen*

Jägermeister	2 cl	2,20 €	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,50 €	Ouzo	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	2,70 €	Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
Deutscher Rum, Hansen	2 cl	2,70 €	Scotch Whisky	2 cl	3,00 €
Bourbon Whisky	2 cl	2,70 €	Baileys	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	2,80 €	Gordon`s Gin	2 cl	3,00 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €	Underberg	2 cl	3,20 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.