



Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe 8,50 €
über dem Feuer serviert ⁽ⁱ⁾

Feine Rinderkraftbrühe 5,50 €
mit Flädle

Knoblauchrahmsuppe 7,50 €
Empfehlung vom Küchenchef – mit Kräuterkracherle ^(g)

Weinbergsschnecken nach Elsässer Art 6 Stk 8,50 €
mit hausgemachter Knoblauchbutter und Butter-Toast 12 Stk 15,50 €

Für Feinschmecker: Gänseleber 21,50 €
Gänseleber lauwarm in Butter gebraten mit feinstem Balsamico und Toastbrot ^(laktosefrei)

Salate

Gemischter Salat ^(laktosefrei, j) 5,50 €

Großer Salat mit Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto... 17,50 €
an Tomaten, Rucola und feinstem Balsamico-Dressing ^(laktosefrei)

Großer Salat mit Rinderstreifen ^(laktosefrei) 22,00 €

Großer Salat mit Knoblauchgarnelen ^(laktosefrei) 22,00 €

Großer Salat mit gebratenem Fisch umlegt ^(laktosefrei) 23,50 €

Fleischlos

Ravioli mit Riccota-Spinatfüllung 17,90 €
mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und Parmesan ^(g, j)

Steinpilz-Risotto 18,50 €
mit lauwarmen Büffel Mozzarella auf Rucola

Käsespätzle 17,90 €
mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^(c, g)

*Wir kochen nach alter Tradition:
Bei uns werden Saucen, Suppen, Spätzle und auch Kroketten selbst zubereitet!*

Fleischgerichte

Schwein

Schnitzel „Wiener-Art“	19,50 €
<i>vom Schweinerücken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,i)</i>	
Cordon Bleu vom Schweinerücken	22,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,g,i)</i>	
Schweinefilet an Waldpilzen	22,50 €
<i>mit Gemüse und Butterspätzle ^(c,g)</i>	
Spare-Ribs in einer Whiskey Marinade.....	22,90 €
<i>mit Country-Kartoffeln und Salatgarnitur</i>	

Rind

Whiskey-Pfeffersteak	32,50 €
<i>250gr vom Angus Rind, mit hausgemachten Kroketten und kleinem Gemüse ^(c,g)</i>	
Angus Rumpsteak	32,50 €
<i>mit Röstzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, hausgemachten Kroketten und kleinem Gemüse ^(c,g)</i>	
Rumpsteak „Rossini“	42,50 €
<i>mit Gänseleber an Portwein-Madeira-Sauce mit hausgemachten Kroketten und kleinem Gemüse ^(g)</i>	
Gekochtes Rindfleisch.....	22,90 €
<i>mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren</i>	

Kalb

Wiener Schnitzel	26,50 €
<i>vom Kalb – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,i)</i>	
Cordon Bleu vom Kalb.....	29,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,g,i)</i>	
Kalbsrückensteak	29,50 €
<i>an Portwein-Madeira-Sauce, mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gemüse ^(g)</i>	

Fisch

Wolfsbarschfilet mit Riesen-Garnele	29,50 €
<i>mit Spaghetti und kleinem Gemüse an Safranschaum ^(a,d,g)</i>	
Linguine mit Knoblauch-Garnelen	22,50 €
<i>Tomaten und Grana Padano ^(a,b,g)</i>	
Forellenfilet aus der Fischzucht „Quellfisch-Bruchsal“	23,90 €
<i>in Mandelbutter mit Salzkartoffeln ^(c,g)</i>	

Kindergerichte *bis 12 Jahre*

Kinderschnitzel	10,50 €
<i>mit Pommes oder Spätzle ^(a,c,g)</i>	
Spätzle oder Pommes	6,50 €
<i>mit Rahmsauce ^(a,c,g)</i>	
Spaghetti	9,50 €
<i>mit hausgemachter Tomatensauce</i>	

Spezial: Jeden Freitag!

Frische Leberle vom Rind mit Bratkartoffeln	17,90 €
---	---------

Zum Vorbestellen *ab 4 Personen*

Käsefondue aus 3 Sorten Käse	pro Person 29,00 €
<i>mit Beilagensalat und feinem Holzofenbrot</i>	

Dessert

Zimtparfait an Fruchtspiegel	8,50 €
Feine Crêpes	8,50 €
<i>gefüllt mit Nutella oder hausgemachter Marmelade ^(a,c,g)</i>	
Hausgemachte Quark-Knödel in süßer Panade	7,90 €
<i>an einem Fruchtspiegel und Sorbet</i>	
Eierlikör-Becher	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, feinem Eierlikör und Sahne</i>	
Schwarzwald-Becher	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, Sauerkirschen und Sahne</i>	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis</i>	
Gemischtes Eis	7,50 €
<i>mit drei Kugeln zur Wahl</i>	
Affogato	4,80 €
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Eine Kugel Sorbet oder Eis zur Wahl	2,80 €
<i>Sorbet: Passionsfrucht, Himbeere; Milcheis: Vanille, Schokolade, Haselnuss</i>	
Portion Sahne	0,70 €

Hinweise

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte das Servicepersonal nach unserer Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen.