



# Speisekarte

## Vorspeisen

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe ..... 8,50 €  
*über dem Feuer serviert <sup>(i)</sup>*

Feine Rinderkraftbrühe ..... 5,50 €  
*mit Flädle*

Knoblauchrahmsuppe ..... 7,50 €  
*Empfehlung vom Küchenchef – mit Kräuterkracherle <sup>(g)</sup>*

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 <sup>(laktosefrei)</sup>*

## Salate

Gemischter Salat <sup>(laktosefrei, j)</sup> ..... 5,50 €

Großer Salat mit Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto... 17,50 €  
*an Tomaten, Rucola und feinstem Balsamico-Dressing <sup>(laktosefrei)</sup>*

Großer Salat mit Rinderstreifen <sup>(laktosefrei)</sup> ..... 22,00 €

Großer Salat mit Knoblauchgarnelen <sup>(laktosefrei)</sup> ..... 22,00 €

Großer Salat mit gebratenem Fisch umlegt <sup>(laktosefrei)</sup> ..... 23,50 €

## Fleischlos

Ravioli mit Riccota-Spinatfüllung ..... 17,90 €  
*mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und Parmesan <sup>(g, j)</sup>*

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

Käsespätzle ..... 17,90 €  
*mit Röstzwiebeln und grünem Salat <sup>(c, g)</sup>*

*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 <sup>(c,i)</sup></i>              |         |
| Cordon Bleu vom Schweinerücken .....                                                   | 22,90 € |
| <i>gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes und Beilagensalat <sup>(c,g,i)</sup></i> |         |
| Schweinefilet an Waldpilzen .....                                                      | 22,50 € |
| <i>mit Gemüse und Butterspätzle <sup>(c,g)</sup></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 <sup>(c,g)</sup></i>                          |         |
| Angus Rumpsteak .....                                                                                                 | 32,50 € |
| <i>mit Röstzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, hausgemachten Kroketten und kleinem Gemüse <sup>(c,g)</sup></i> |         |
| Rumpsteak „Rossini“ .....                                                                                             | 42,50 € |
| <i>mit Gänseleber an Portwein-Madeira-Sauce mit hausgemachten Kroketten und kleinem Gemüse <sup>(g)</sup></i>         |         |
| Gekochtes Rindfleisch.....                                                                                            | 22,90 € |
| <i>mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren</i>                                                         |         |

## Kalb

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

## Fisch

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

## Kindergerichte *bis 12 Jahre*

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| Kinderschnitzel .....                             | 10,50 € |
| <i>mit Pommes oder Spätzle <sup>(a,c,g)</sup></i> |         |
| Spätzle oder Pommes .....                         | 6,50 €  |
| <i>mit Rahmsauce <sup>(a,c,g)</sup></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 <sup>(a,c,g)</sup></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.