

Über die in unseren  
Produkten enthaltenen  
Allergenen, Zutatensorten und  
Verarbeitungshilfsstoffe  
geben wir Ihnen gerne  
mündlich Auskunft.

Eine schriftliche  
Dokumentation kann  
jederzeit eingesehen  
werden.



Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen, Zutatensstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

### ZUSATZSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 Geschwefelt
- 9 Geschwärzt
- 10 Chininhaltig
- 11 Verdickungsmittel
- 12 Emulgator
- 13 Säuerungsmittel
- 14 Backtriebmittel
- 15 Säureregulator
- 16 Modifizierte Stärke

### ALLERGENE

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eierzeugnisse
- d Fischerzeugnisse
- e Erdnusserzeugnisse
- f Sojaerzeugnisse
- g Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte (Nüsse)
- i Sellerieerzeugnisse
- j Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

## *DONNERSTAGS*

1/2 Grillhähnchen mit Pommes

8,90€

## *FREITAGS*

### Ab 17:00 Uhr – Schnitzeltag

Verschiedene Schnitzelvariationen serviert mit Pommes  
und kleinem gemischtem Salat <sup>2, 6</sup> (a, c, g, j)

19,90€

Paniertes Schweine-/Hähnchenschnitzel (a, c, g, i, j)

Jägerschnitzel (g, i, j)

Paprikaschnitzel (a, c, g, i, j)

Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße (g)

Paniertes Schnitzel (a, c, g, i, j) mit Hackfleisch überbacken

Paniertes Schnitzel (a, c, g, i, j) mit Schinken<sup>1, 6</sup> und Käse<sup>(g)</sup>  
überbacken

Paniertes Schnitzel (a, c, g, i, j) mit Champignons und  
Tomate überbacken

Paniertes Schnitzel (a, c, g, i, j) mit Tomate und Mozzarella  
<sup>13</sup> (g) überbacken

Paniertes Schnitzel (a, c, g, i, j) mit Feta<sup>1, 4, 6, 8</sup> (g) überbacken

Paniertes Schnitzel<sup>(a, c, g, i, j)</sup> mit Schwarzwälder  
Schinken<sup>1, 6</sup> und Parmesan<sup>(g)</sup> überbacken



## ***SALATE***

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup>  | 6,20€  |
| 2 | <b>Großer gemischter Salat</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup>   | 8,50€  |
| 3 | <b>Salatteller „Thunfisch“</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup><br>mit Thunfisch und Ei                                 | 14,50€ |
| 4 | <b>Badischer Salatteller</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup><br>mit gebratenen Maultaschen (veg.)                      | 14,50€ |
| 5 | <b>Großer Salatteller „Schinken &amp; Käse“</b><br><sup>1, 2, 3, 6 (a, c, g, j)</sup> mit Schinken und Käseröllchen | 12,90€ |
| 6 | <b>Winzersalat</b> <sup>1, 2, 3, 6 (a, c, g, j)</sup><br>mit Hähnchenbruststreifen, Trauben,<br>Speck und Ananas    | 17,90€ |
| 7 | <b>Großer Salatteller „Roastbeef“</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup><br>mit Roastbeefstreifen und Champignons         | 19,90€ |
| 8 | <b>Großer Salatteller „Garnelen“</b> <sup>2, 6 (a, c, g, j)</sup><br>mit Garnelen                                   | 20,90€ |

## ***SUPPEN***

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 9  | <b>Leberknödelsuppe</b> <sup>6, 12 (a, c, g, i)</sup>   | 6,90€ |
| 10 | <b>Badische Festtagssuppe</b> <sup>6, 12 (a, c, g, i)</sup><br>mit Butterklößchen, Grießklößchen und<br>Eierstich | 6,90€ |
|    | <b>Kartoffelsuppe</b> <sup>6, 12 (a, c, g, i)</sup> mit Sahne   | 5,90€ |

## **VESPER**

- 12 **Toast „Hawaii“** <sup>1, 2, 3, 6, 13 (a, g, j)</sup>  
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken  
dazu ein Salatbouquett 13,50€
- 13 **Wurstsalat oder Straßburger**  
**Wurstsalat** <sup>1, 2, 3, 6, (a, g, j)</sup> mit Brot 9,90€  
mit Bratkartoffeln 13,90€  
mit Pommes 13,90€
- 14 **Schwarzwälder Brot** <sup>1, 2, 6 (a, g, j)</sup>  
Bauernbrot mit Butter, Schwarzwälder-  
schinken und Salatgarnitur 13,90€
- 15 **Gebackener Camembert** <sup>2, 6, 13 (a, c, g, i, j)</sup>  
mit Salatgarnitur und Sahnepreiselbeeren 12,50€

## ***FLEISCHGERICHTE***

- 16 **Hähnchenbrustfilet** <sup>11</sup> (a, c, i, j)  
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken<sup>1, 6</sup> und  
Käse<sup>(g)</sup> dazu Pommes 18,90€
- 17 **Hähnchenbrustfilet** (i, j)  
an Champignonsrahmsoße<sup>(g)</sup> mit Marktgemüse  
und hausgemachten Spätzle<sup>(a, c)</sup> 18,50€
- 18 **Jägerschnitzel** (natur) (g, i, j)  
mit Marktgemüse und hausgemachten  
Spätzle<sup>(a, c)</sup> 18,90€  
- Seniorenportion 14,90€
- 19 **Paprikaschnitzel** (natur) (a, c, g, i, j)  
mit Marktgemüse, Paprikasoße und  
Kroketten<sup>2</sup> 18,90€  
- Seniorenportion 14,90€
- 20 **Schweinerückensteak „Hawaii“**<sup>(a, c, i, j)</sup>  
mit Schinken<sup>1, 2, 3</sup>, Ananasscheiben<sup>6</sup> und Käse<sup>(g)</sup>  
gratiniert dazu Pommes 18,90€  
- Seniorenportion 14,90€
- 21 **Paniertes Schweine-/Hähnchenschnitzel** (a, c,  
g, i, j) mit Pommes 16,90€  
- Seniorenportion 12,90€
- 22 **Cordon Bleu** <sup>1, 2, 3, 6</sup> (a, c, g, i, j)  
mit Pommes 19,90€
- 23 **Südamerikanisches Rumpsteak** (a, c, g, i, j)  
an Rotwein-Zwiebelsoße mit Marktgemüse  
und Pommes 26,90€

- 24 **Zwiebelrostbraten** (g, i, j) (Garstufe: durch)  
mit Marktgemüse und hausgemachten  
Spätzle 26,90€
- 25 **Grillteller „Blau-Weiß“** (a, c, g, i, j)  
Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweine-  
rückensteak mit Pommes und Salat 29,90€

### ***FISCHGERICHTE***

- 26 **Welsfilet „Pangasius“** 6, 12 (a, d, g, i)  
vom Grill mit geschmolzenen Tomaten  
und Kräuterkartoffeln 17,90€
- 27 **Pochiertes Lachssteak** 6, 12 (a, d, g, i)  
an Rieslingsoße und Wildreis 20,90€
- 28 **Gebratenes Zanderfilet** 6, 12 (a, d, g, i)  
mit Kräuterbutter gratiniert, dazu  
Salzkartoffeln 21,90€

## ***VEGETARISCHE GERICHTE***

- 29 **Feta überbacken**  
dazu ein kleiner gemischter Salat 13,90€
- 30 **Champignons-Ragout**  
mit Serviettenknödel 14,50€
- 31 **Gebratene Maultaschen (a, c)**  
mit Ei und Salatbouquet <sup>2, 6</sup> (a, c, g, j) 13,50€

## ***KÄSESPÄTZLE MAL ANDERS.....***

- 32 **Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a, c, g)** 11,90€
- 33 **Käsespätzle (a, c, g)**  
mit gebratenen Champignons + Zwiebeln 13,50€
- 34 **Käsespätzle (a, c, g)**  
mit Roastbeefstreifen 17,90€

## ***KINDERGERICHTE***

- 35 **Chicken Nuggets mit Pommes <sup>5, 6, 14</sup> (a, f)** 8,50€
- 36 **Kinderschnitzel mit Pommes (a, c, g, i, j)** 7,50€
- 37 **Spätzle mit Soße (a, c, g, i, j)** 5,50€
- 38 **Portion Pommes mit Ketchup/Mayo**  
<sup>6</sup> (a, c, g, j) 4,90€

## ***BIER***

Höpfner Pils vom Fass	0,3 L	3,30€
Höpfner Pils vom Fass	0,4 L	3,80€
Höpfner Export vom Fass	0,4 L	3,80€
Höpfner Hefe-Weizen vom Fass	0,5 L	4,50€
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,3 L	3,30€
Flasche Höpfner – Kristall/Dunkel/Kräusen	0,5 L	4,50€
Paulaner Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 L	4,50€
Cola-Bier	0,4 L	3,80€
Radler klein	0,3 L	3,30€
Radler groß	0,4 L	3,80€

## ***ALKOHOLFREIE GETRÄNKE***

Flasche Classic/Still	0,25 L	2,90€
Flasche Classic/Medium/Still	0,5 L	4,50€
Flasche Classic/Still	0,75 L	5,50€
Coca-Cola (light/zero)	0,2 L 2,60€	0,4 L 3,90€
Fanta	0,2 L 2,60€	0,4 L 3,90€
Spezi	0,2 L 2,60€	0,4 L 3,90€
Bitter Lemon	0,2 L 2,60€	0,4 L 3,90€

## ***SÄFTE***

Apfelsaft-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€
Orangensaft-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€
Grapefruitsaft-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€
Sauerkirschsaff-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€
Johannisbeersaft-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€
Maracujasaft-Schorle	0,2 L	2,90€	0,4 L	4,90€

## ***WARMER GETRÄNKE***

Tee	2,50€
Tasse Kaffee	2,90€
Milchkaffee	3,10€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,50€
Cappuccino	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Kännchen Kaffee	3,90€
Kännchen Tee	3,90€

## ***WEIßWEIN***

Neuenbürger Stiftsberg „Riesling“ (trocken)	5,90€
Freischütz „Müller Thurgau“ (halbtrocken)	5,90€
Tiefenbacher Stiftsberg „Riesling“ (halbtrocken)	5,90€
Badener „Gewürztraminer“ (lieblich)	6,50€
Biowein „Johanniter“ (trocken)	6,50€
Amthof 12 „Weißburgunder“ (trocken)	8,90€
Amthof 12 „Grauburgunder“ (trocken)	8,90€
Weißweinschorle	3,60€

## ***ROSÉWEIN***

Badener Weißherbst (halbtrocken)	5,90€
Biowein „Regent Rosé (trocken)	6,50€
Weißherbst-Schorle	3,80€

## ***ROTWEIN***

Kraichgauer „Spätburgunder“ (trocken)	5,90€
Kürnbacher Stiftsberg „Schwarzriesling“ (halbtrocken)	5,90€
Schweigener Stiftsberg „Trollinger-Lemberger“ (halbtrocken)	5,90€
Samtrot mit Lemberger (fruchtig/lieblich)	6,50€
Spanischer „Rioja Otonal“ (trocken)	6,50€
Rotweinschorle	3,60€



## ***MEAT DISHES***

- 16 **Chicken breast filet** <sup>11 (a, c, i, j)</sup>  
stuffed with black forest ham<sup>1, 6</sup> and cheese<sup>(g)</sup> with french  
fries 18,90€
- 17 **Chicken breast filet** <sup>(i, j)</sup>  
with white mushroom-cream<sup>(g)</sup>, mixed vegetables and  
Swabian homemade egg pasta<sup>(a, c)</sup> 18,50€
- 18 **Jägerschnitzel** (Pork escalope) <sup>(g, i, j)</sup>  
with mushroom and Swabian homemade egg pasta<sup>(a, c)</sup> 18,90€  
- senior citizen portion 14,90€
- 19 **Paprikaschnitzel** (cuttlet) <sup>(a, c, g, i, j)</sup>  
with paprika sauce and croquettes<sup>2</sup> 18,90€  
- senior citizen portion 14,90€
- 20 **Saddle steak „Hawaii“** <sup>(a, c, i, j)</sup>  
with ham<sup>1, 2, 3</sup>, fresh pineapple slices<sup>6</sup> and cheese<sup>(g)</sup> au  
gratin with french fries 18,90€  
- senior citizen portion 14,90€
- 21 **Breaded pork cuttlet** <sup>(a, c, g, i, j)</sup>  
with french fries 18,90€  
- senior citizen portion 14,90€
- 22 **Cordon Bleu** <sup>1, 2, 3, 6 (a, c, g, i, j)</sup>  
with french fries 19,90€
- 23 **Southamerican rump steak** <sup>(a, c, g, i, j)</sup>  
with red wine-onion sauce, mixed vegetables and  
french fries 26,90€
- 24 **Roastbeef** <sup>(g, i, j)</sup> (Garstufe: durch)  
with onions, mixed vegetables and swabian homemade  
egg pasta 26,90€
- 25 **Grilled meat plate „Blau-Weiß“** <sup>(a, c, g, i, j)</sup>  
rump steak, chicken breast filet, saddle steak with french  
fries and salad 29,90€