



Speisenkarte

gebackener Schafskäse im Pfännchen mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Baguette ^{D, I}	€ 10,50
Ziegenkäse gratiniert mit Zitrone-Ingwer-Honig an Feldsalat mit Baguette ^{D, I, L}	€ 12,50
winterliche Blattsalate mit Krautsalat, Paprika, Karotten, Tomaten, gerösteten Kernen, gehobeltem Parmesan und Champignons ^{D, L}	€ 14,50
winterliche Blattsalate mit Krautsalat, Paprika, Karotten, Tomaten, gerösteten Kernen, Schafskäse und Oliven ^L	€ 14,00
hausgemachte Suppe des Tages	€ 6,00

hausgemachte Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat ^{A, D, I, L}	€ 12,50
Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce ^{A, D, E, I}	€ 13,50
Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce und gebratenen Lachswürfeln ^{C, M, F}	€ 17,50
gebratenes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison ^B	€ 22,50
Kabeljaurückenfilet auf Rote-Bete-Risotto und Frühlingszwiebeln ^{B, I}	€ 26,50
Wildgulasch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen ^{E, G}	€ 19,50
halbe Ente mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen ^{E, G}	€ 23,50



Cordon bleu vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, E, I, L}	€ 18,50
„Lendentopf“ mit Schweinelende vom Schwälmer Landschwein, Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{A, D, E, I}	€ 21,50
original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{A, D, I}	€ 21,50
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Beilagensalat ^{E, L}	€ 20,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I, L}	€ 15,50
Champignon-Rahmschnitzel vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, E, I, L}	€ 16,50
Schnitzel vom Schwälmer Landschwein mit Zwiebelsauce, Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, E, I, L}	€ 16,50
Rumpsteak „Lady's Cut“ mit Kräuterbutter (ca. 180 g) vom Simmentaler Fleckvieh mit Pommes frites und Beilagensalat ^{D, I, L}	€ 21,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 250 g) vom Simmentaler Fleckvieh mit Pommes frites und Beilagensalat ^{D, I, L}	€ 25,50

Pflaumencrumble mit Vanilleeis ^{A, G, I}	€ 6,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A, D, I, L, M}	€ 5,00
verschiedene Eissorten nach Wahl	je Kugel € 1,50



Biere vom Fass

Radeberger Premium Pilsner	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
Allgäuer Büble Edelweissbier hell	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
Oberdorfer Hell	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50

Apfelwein

Heil Apfelwein	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,50

Biere aus der Flasche

Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Jever Fun Zitrone Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Büble Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria Classic / Medium / Naturell	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 5,00
	0,75 l	€ 6,00
Pepsi-Cola	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50

Pepsi Max	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50

Mirinda	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50

7up	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,00

Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,00

Vaihinger Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,00

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.

Weine

2020er Dornfelder Rosé	0,2 l	€ 5,50
------------------------	-------	--------

2021er Grauburgunder	0,2 l	€ 6,50
----------------------	-------	--------

2021er Weißburgunder	0,5 l	€ 15,50
----------------------	-------	---------

2019er Saint Laurent	0,5 l	€ 17,50
----------------------	-------	---------

2019er Merlot - Rotwein trocken	0,2 l	€ 6,00
	0,75 l	€ 19,50

2019er „Vier Generationen“ - Rotwein trocken	0,2 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 21,50

2020er Dornfelder - Rotwein trocken	0,2 l	€ 5,50
-------------------------------------	-------	--------

Weinschorle weiß / rosé	0,2 l	€ 5,50
-------------------------	-------	--------

Cocktails

Hugo	€ 6,50
------	--------

Lillet Wildberry's	€ 6,50
--------------------	--------

Aperol Sprizz	€ 6,50
---------------	--------