

Alkoholfreie Getränke

Cola *21)/Fanta 21) 23)/Spezi *21) 23)/Sprite 28)	0,3 l/0,4l	3,00 €/3,90 €
Apfelsaft	0,25 l/0,4l	3,00 €/3,90 €
Apfelsaftschorle	0,25 l/0,4l	3,00 €/3,90 €
Orangensaft (Nektar)	0,25 l/0,4l	3,00 €/3,90 €
Johannisbeersaft (Nektar)	0,25 l/0,4l	3,00 €/3,90 €
Wasser Classic	0,3 l/0,4l	2,50 €/3,00 €
Wasser Classic Gourmet	0,75 l	4,80 €
Wasser Medium Gourmet	0,75 l	4,80 €
Wasser Still Gourmet	0,5 l	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee *		2,60 €
Kännchen Kaffee *		4,50 €
Espresso/Espresso Doppio *		2,20 €/3,90 €
Milchkaffee *		3,60 €
Cappuccino *		3,40 €
Latte Macchiato *		3,80 €
Heiße Schokolade		2,90 €
Tee, versch. Sorten (Schwarztee *)		2,20 €

Zusatzstoffe: 21) Farbstoff u.a. Karotin, 23) Antioxidationsmittel, 28) Süßungsmittel, *koffeinhaltig, **chiminhaltig

Biere

Pils *1)	0,3l/0,4 l	3,10 €/3,80 €
Export *1)	0,5 l	3,90 €
Hefe/Kristall **1)	0,5 l	3,90 €
Radler *1) 28)	0,5 l	3,90 €
Sportlerweizen **1)	0,5 l	3,90 €
Ulmer (Alkoholfrei) *1)	0,33 l	2,90 €

Zusatzstoffe: 1) Gluten, 28) Süßungsmittel, *Gerste, ** Weizen

Apéritifs 12)

Prosecco	0,1l	3,50 €
Kir Royal 21)	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz **21)	0,25l	5,90 €

Zusatzstoffe: 21) Farbstoff u.a. Karotin, *koffeinhaltig, ** chininhaltig

Offene Weißweine ¹²⁾

<i>Weißweinschorle</i>	0,25l	3,90 €
<i>Sasbachwaldener Müller-Thurgau, QbA</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	4,90 €
<i>Sasbachwaldener Müller-Thurgau, QbA trocken</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	4,90 €
<i>Sasbachwaldener Riesling, QbA</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €
<i>Sasbachwaldener Riesling, QbA trocken</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €
<i>Sasbachwaldener Grauburgunder, QbA trocken</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €

Offene Rotweine ¹²⁾

<i>Rotweinschorle</i>	0,25l	3,90 €
<i>Sasbachwaldener Spätburgunder, QbA</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €
<i>Sasbachwaldener Spätburgunder, QbA trocken</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €

Offene Roséweine ¹²⁾

<i>Weißherbstschorle</i>	0,25l	3,90 €
<i>Sasbachwaldener Weißherbst, QbA</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €
<i>Sasbachwaldener Weißherbst, QbA trocken</i> <i>Alde Gott Winzer</i>	0,25l	5,60 €

Zusatzstoffe: 12) Schwefeldioxid & Sulfite

Spirituosen

<i>Obstler</i>	2 cl	3,00 €
<i>Kirschlikör</i>	2 cl	3,50 €
<i>Williams Christ Birne</i>	2 cl	3,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
<i>Zibärtele</i>	2 cl	3,50 €
<i>Brennender Mummelseegeist</i>	2 cl	3,90 €

Speisenkarte

Unsere Salate

<i>Gemischter Vorspeisensalat mit Hausdressing</i> *9,10	4,50 €
<i>Salatplatte „Schwarzwaldperle“ mit gebratenen Putenstreifen</i> *9,70	13,80 €

Beilagen

<i>Butterspätzle</i> *1,3,7	4,10 €
<i>Bratkartoffeln</i> *1,3,7	4,10 €
<i>Pommes frites</i> *1,3,7	4,10 €

Kinderteller

<i>Pommes frites mit Ketchup</i> *1,3,22	4,90 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites, Ketchup</i> *1,3,22	7,80 €
<i>Spätzle mit Soße</i> *24	4,90 €

Unsere Preise sind inklusive 16% Umsatzsteuer

Speisenkarte

Unsere hausgemachte Suppe:

Badische Flädlesuppe *^{1,3,7,9} 5,80 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Unsere kalten Gerichte:

Geräuchertes „Schwarzwälder Forellenfilet“ 10,90 €
Sahnemeerrettich, Butter, Bauernbaguette *^{1,2,3,7}

Bauernbrot mit originalem Schwarzwälder Schinken, garniert*^{1,2,23} 9,50 €

„Badischer“ Wurstsalat *^{1,7,9,10,22,23,24} 8,90 €
mit fein geschnittener Lyoner in kräftigem Essig/Öl Dressing mit Zwiebeln und Bauernbrot

„Badischer“ Wurstsalat mit Bratkartoffeln *^{9,10,22,23,24} 11,50 €

Straßburger Wurstsalat *^{1,7,9,10,22,23,24} 9,50 €
mit fein geschnittener Lyoner, Käsesteifen in kräftigem Essig/Öl Dressing und Bauernbrot

Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln *^{9,10,22,23,24} 11,90 €

Unsere Preise sind inklusive 16% Umsatzsteuer

**Liste der Allergene und Zusatzstoffe:*

Hier die Auskunft über enthaltene Allergene:

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 1 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid & Sulfite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere

Und die Liste der zu deklarierenden Zusatzstoffe:

*21 mit Farbstoff / 22 mit Konservierungsstoff / 23 mit Antioxidationsmittel / 24 mit Geschmacksverstärker / 25 geschwefelt / 26 geschwärzt / 27 gewachst / 28 mit Süßungsmittel(n) / 29 mit Phosphat / *koffeinhaltig / **Chinin haltig*

Pfannengerichte

2 Panierte Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“, *1,3,7,9,24 14,20 €
mit Bratensauce, Butterspätzle oder Pommes

Linsen nach „Schwäbischer Art“, *1,3,6,8,9,10,22,23,24 11,90 €
mit Butterspätzle und ein Paar feine Wienerle

Saftig gebratenes Putensteak *1,3,7,9,24 15,90 €
mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Butterspätzle, Pommes oder Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten *24 22,80 €
Rumpsteak mit geschmälzten Zwiebeln, dazu Butterspätzle, Pommes oder Bratkartoffeln

Gegrilltes Rumpsteak *1,3,7,9,10,24 21,80 €
mit feiner Kräuterbutter, dazu Butterspätzle, Pommes oder Bratkartoffeln

Flammkuchen:

Elsässer Flammkuchen *1,3,7,9,24 9,50 €
mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Mediterraner Flammkuchen *1,3,7,9,24 9,50 €
mit Lachs, Shrimps und Dill

Vegetarische Gerichte:

Linsen nach „Schwäbischer Art“, *1,3,6,8,9,10,22,23,24 9,50 €
mit Butterspätzle

*Vegetarischer Flammkuchen**1,3,7,9,24 9,50 €
mit Schafskäse und milden Pepperoni

Vegetarischer Flammkuchen „Süß“ *1,3,7,9,24 9,50 €
mit Apfelstücken und Zimt

*Pfannkuchen**1,3,7,9,24 8,50 €
mit Apfelmus oder Nutella

Unsere Preise sind inklusive 16% Umsatzsteuer



Kaffee- und Kuchenzeit:



Diverse Kuchen nach Tagesangebot, pro Stück **3,60 €**

Schwarzwälder Kirschtorte **4,10 €**

mit feinen Sauerkirschen und luftiger Kirschwassersahne *1,3,7

Portion Sahne **1,00 €**

Dessert:



Gemischtes Eis *3,7 **4,50 €**

(Schoko, Erdbeer, Vanille)

Gemischtes Eis mit Sahne *3,7 **5,50 €**

Schwarzwälder Kirschbecher *3,7,28 **6,80 €**

(mit Vanilleeis, Kirschwasser, Schattenmorellen und Sahne)

Unsere Preise sind inklusive 16 % Umsatzsteuer