

Suppen

Gemüsecremesuppe vom winterlichen Gemüse	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,80 €

Vorspeisen & Salate

Beilagensalat	4,20 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	5,80 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle	6,20 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing	8,80 €

Wahlweise mit

- Speck und Kracherle
9,50 €
- rosa gebratene Barbarie-Entenbrust und Orangenfilets
15,20 €

gebackene Schafskäse-Gemüse-Plätzchen auf warmen Linsensalat	8,90 €
--	--------

großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten

wahlweise mit

- in Honig und Sesam geschwenkten Hähnchenbruststreifen
13,90 €
- karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern auf hausgemachtem Kürbis Chutney
14,50 €

Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem Hausdressing und reichen frisches Baguette und 3erlei leckere Aufstriche.

Für Sie ist es zu wenig Dressing oder Sie wünschen lieber ein anderes Dressing? Kein Problem. Wir möchten Sie herzlichst bitten, unsere Mitarbeiter direkt anzusprechen. Wir reichen das Dressing gern nach.

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Brägele <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	14,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>oder</i> Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Beilagensalat	14,80 € 15,60 €
gekochte Jungbullenbrust an Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren Beilagensalat	15,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsouße Beilagensalat	16,80 €
Cordon Bleu Rolle vom Schwein mit Wacholderschinken und Raclettekäse gefüllt Brägele, Bratenjus und Beilagensalat	19,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln Rahmsauce, Spätzle und Speckbohnen	25,20 €
200 g gegrilltes Rumpsteak 300 g gegrilltes Rumpsteak	25,20 € 28,50 €
auf mariniertem Ofengemüse und hausgemachte Kartoffelkrusteln <i>wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce</i>	
unsere Auswahl an hausgemachten Soßen: Bratensoße, dunkle Jägersoße, Rahmsouße, Champignonrahmsouße	1,00 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptgerichte Fisch

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahmspitzkohl und Speck-Brägele 22,20 €

vegetarische Gerichte

hausgemachte Kartoffelgnocchi in Feldsalat-Nuss-Pesto
mit zweierlei Beten und gerösteten Kernen 14,80 €

hausgemachte Maultasche mit Kürbis-Amarettini-Frischkäse Füllung
auf geschmortem Rahmspitzkohl und roter Zwiebelmarmelade 15,80 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
wahlweise
mit Zwiebelschmelze, Zwiebelmarmelade oder mit Röstzwiebeln 11,80 €
-alle Beilagen hausgemacht-
Beilagensalat

Saisonale Leckereien

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Angebotskarte der Saison.

*Sie wünschen eine kleine Mahlzeit?
Eine Vielzahl an unseren Gerichten gibt es auch als mittlere Portion für Ladies, Best Ager,
Junggebliebene und Kinder. Es werden EUR 2,50 pro Portion gutgeschrieben. Bitte fragen Sie unsere
Mitarbeiter, welche Gerichte möglich sind.*

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Vesperkarte

eine Scheibe Brot mit Salatgarnitur <i>wahlweise mit Kochschinken, roher Schinken oder Scheibenkäse</i>	5,50 €
Bibiliskäs mit Brägele an Salatgarnitur	7,90 €
hausgemachter Kartoffelrösti <i>-vegetarisch-</i> mit Tomate und Raclettekäse gratiniert Salatgarnitur	7,80 €
hausgemachter Kartoffelrösti „Berner Art“ mit Tomate, gebratenem Speck und Raclettekäse gratiniert Salatgarnitur	8,20 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,50 €
eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	9,20 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot	8,90 €
Badischer Wurstsalat mit Brägele	10,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Brägele	11,40 €
Rinderleber mit Bauernbrot <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	9,80 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln und Bauernbrot	9,80 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Brägele	12,90 €
Winzervesper mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter Garnitur und Bauernbrot	12,50 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Süßer Genuss

hausgemachter Apfelpfannkuchen pur	6,40 €
<i>wahlweise</i>	
mit einer Kugel Eis und Sahne	8,40 €
Schwarzwaldbecher	
mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachte Kirschen	7,50 €
„Birne Helene“	
mit selbst eingekochter Birne	
warmer Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne	6,20 €
gemischter Eisbecher Carte D’Or mit drei Kugeln	4,00 €
<i>wahlweise</i>	
mit Sahne	4,50 €
hausgemachte Beerengrütze	4,50 €
<i>wahlweise mit Vanilleeis oder mit Vanillesauce</i>	
Affogato al caffè	4,50 €
(Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis)	
Eisschokolade	5,90 €
mit zwei Kugeln Eis und Sahne	
Eiskaffee	5,90 €
mit zwei Kugeln Eis und Sahne	

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Eisauswahl.

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.