



## Suppen & Vorspeisen Soups/Appetizers

201	<b>Markklößchensuppe</b> Marrow dumpling soup (13,15)	5,50 €
202	<b>Badische Schneckensuppe</b> überbacken mit Toast Snail soup with chees gratinated and toast (13,15,20)	6,50 €
203	<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot Goulash soup with bread (13,21)	5,90 €
251	<b>½ Dtzd Schnecken</b> mit Toast Half a dozen snails with herb butter and toast (13,20)	8,90 €

## Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

401	<b>Pommes</b> mit Ketchup French fries with ketchup (5,7)	4,00 €
402	<b>Pommes mit Chicken Nuggets &amp; Ketchup</b> French fries with chicken nuggets and ketchup (5,7,13,15)	7,00 €
404	<b>Spätzle</b> mit Rahmsoße Swabian noddles with cream sauce (13,15,20)	4,00 €
406	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Pommes & Ketchup Small pork cutlet with french fries and ketchup (5,7,13,15,20)	8,50 €

### *Hausgemachte Salate / Homemade salads*

301	<b>Gemischter Beilagensalat</b> Small mixed salad (20)	4,50 €
304	<b>Salatplatte mit Kartoffel-Rösti's</b> Mixed salad with potato röstis (13,15,20)	11,50 €
308	<b>Salatplatte mit gebratenen Champignons</b> Mixed salad with Mixed salad with baked champignons (13,15,20)	11,50 €
306	<b>„Wiener Salat“ mit Schnitzelstreifen</b> Big mixed salad with pork cutlet strips (13,15,20)	13,90 €
307	<b>Salatplatte mit Putenstreifen</b> Mixed salad with turkey strips (20)	14,50 €
309	<b>Salatplatte mit gebratenem Zanderfilet</b> Mixed salad with fried filet of pike perch (16,20)	15,90 €
305	<b>„Schlemmer Salat“</b> Große Salatplatte mit Filetscheiben vom Rind & Schwein Big mixed salad with filet of beef and pork (20)	16,50 €

### *Vegetarische Kost / Vegetarian*

501	<b>Käsespätzle</b> mit Rahmsoße, Röstzwiebeln & Salat Cheese-noodles with cream sauce, roasted onions and salad (13,15,20)	10,90 €
502	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Spiegelei, Kartoffeln & Salat Mixed vegetable-plate with egg, potatoes and salad (15,20)	14,50 €
503	<b>Bandnudeln in Kräuterrahm mit gebratenem Lachs</b> Noodles in herb sauce with fried salmon (13,15,16,20)	16,90 €



## Gerichte vom Schwein / Pork

801	<b>Zwei Schnitzel</b> mit Brot Two pork cutlet with bread (13,15,21)	10,50 €
802	<b>Zwei Schnitzel</b> mit Pommes & Salat Two pork cutlet with french fries and salad (13,15,20,21)	16,90 €
803	<b>Schweinerückensteak</b> mit Münsterkäse, Schinken & Knoblauch gefüllt dazu Röstis & Salat Pork steak filled with munster cheese, röstis and salad (13,15,20)	18,50 €
804	<b>Schweinerückensteak "Berner Art"</b> mit Röstzwiebeln, Rahmsoße und Käse überbacken, Röstis & Salat Pork steak with onions in creame sauce gratinated with cheese - röstis and salad (13,15,20)	18,50 €
808	<b>Schweinelendchen in Cognacrahm</b> mit Spätzle & Salat Fillet of pork in cognacsauce with swabian noodels and salad (13,15,20)	21,90 €

## Geflügel / Poultry

601	<b>Ganzes Freilandhähnchen</b> (ca.600gr.) mit Brot Whole free range chicken (600gr.) with bread (13)	9,50 €
602	<b>Ganzes Freilandhähnchen</b> (ca.600gr.) Pommes & Salat Whole free range chicken (600gr.) with french fries and salad (20)	15,90 €
604	<b>Putensteak in Pfefferrahmsoße</b> mit Pommes & Salat Turkey steak in pepper sauce with french fries and salad (20)	17,90 €



## Gerichte vom Rind / Beef

- 901 **Rumpsteak mit Röstzwiebeln & Brot** 18,50 €  
Rumpsteak with onions and bread (13,21)
- 902 **Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes & Salat** (13,20,21) 24,50 €  
Rumpsteak with onions or herb butter, french fries and salad
- 906 **Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Spätzle & Salat** (13,15,20,21) 24,90 €  
Beef tenderloin strips with swabian noodles and salad
- 907 **Filetsteak in Cognacrahm mit Gemüse & Kroketten** (13,15,20,21) 29,90 €  
Filletsteak in cognacsauce with vegetables and croquettes

## Gerichte vom Kalb / Veal

- 701 **"Wiener Schnitzel" mit Pommes & Salat** 20,50 €  
Veal cutlet "Vienna styl" with french fries and salad (13,15,20,21)
- 702 **Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle & Salat** 20,50 €  
Veal steak with cream, homemade swabian noodles and salad (13,15,20)
- 703 **"Cordon bleu" mit Pommes & Salat** 21,50 €  
Veal stuffed with ham & cheese, french fries and salad (11,13,15,20,21)
- 704 **Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Gemüse, Rösti`s & Salat** (13,15,20) 19,90 €  
Chopped veal "Zürich style" cheese, vegetables, hashed brown potatoes and salad

### Fischgerichte / Fish

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 1001 | <p><b>Forelle „Müllerin“</b> mit Kartoffeln,<br/>zerlassener Mandelbutter &amp; Salat</p> <p>Fried trout “Miller´s style” with potatoes, almond butter and salad (13,16,19,20)</p> | 16,90 € |
| 1003 | <p><b>Lachsfilet auf Rieslingsoße</b><br/>mit Broccoli, Nudeln &amp; Salat (13,15,16,20)</p> <p>Salmon filet in riesling-vine-sauce with broccoli, noodles and salad</p>           | 22,90 € |
| 1004 | <p><b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf grünem Spargelragout<br/>mit Bandnudeln (13,15,16,20)</p> <p>Fried filet of pike on green asparagus ragout with noodles</p>                   | 23,90 € |

### Toast´s

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 551 | <p><b>Toast „Hawaii“</b></p> <p>Schinken, Käse, Ananas &amp; Salatgarnitur</p> <p>Bread with ham, chees, pineapple and salad garnish (11,13,20)</p>                    | 9,50 €  |
| 552 | <p><b>„Lindentoast“</b></p> <p>Rinderfilet mit Käse, Ei &amp; Salatgranitur</p> <p>Toast with fillet of beef, cheese, egg and salad garnish (11,13,15,20)</p>          | 17,90 € |
| 555 | <p><b>“Ratsherrentoast”</b></p> <p>Schweinefilet mit Kräuterbutter &amp; Salatgranitur</p> <p>Toast with fillet of porc with herb butter and salad garnish (13,20)</p> | 15,50 € |

## Vesper

1201	<b>Wurstsalat</b> mit Brot	8,50 €
	Sausage (saveloy) salad with bread (1,11,13)	
1202	<b>„Straßburger“ Wurstsalat</b> mit Brot	9,50 €
	Sausage (saveloy)/cheese salad with bread (1,11,13,20)	
554	<b>„Strammer Max“</b> (Brot, Schinken, Käse, Ei)	9,50 €
	Bread with ham & cheese, egg and salad garnish (11,13,15,20)	
1211	<b>Hausgemachte Kalbsbratwürste</b> mit Röstzwiebeln & Brot	8,90 €
	Homemade veal-sausages with onions and bread (1,13)	

### Zusatzstoffe

1: mit Phosphat	4: mit Farbstoff	7: mit Süßungsmittel	10: geschwefelt
2: mit Geschmacksverstärker	5: mit Konservierungsstoff	8: koffeinhaltig	11: mit Nitridpökelsalz
3: mit Antioxidationsmittel	6: geschwärzt	9: chininhaltig	12: gewachst

### Allergene:

13: mit glutenhaltig WEIZEN / Brot: glutenhaltig WEIZEN und ROGGEN	15: mit Eier	16: Fisch / mit Fischerzeugnisse	17: mit Erdnüsse
14: Krebstiere	19: mit Schalenfrüchte	20: Milch / mit Milcherzeugnisse	21: mit Sellerie
18: mit Soja, Sojaerzeugnisse	23: mit Sesamsamen	24: mit Lupine	25: mit Weichtiere
22: mit Senf			
26: mit Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228)			

### Unser Dessert

1301	Gemischtes Eis (4,20)	5,90 €
1302	Gemischtes Eis mit Sahne (4,20)	6,50 €
1303	Eisschokolade mit Sahne (4,20)	6,50 €
1304	„Blonder Engel“ Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne (4,20, Alkohol)	6,90 €
1305	Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne (4,20)	6,90 €
1306	„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokosoße & Sahne (4,20)	6,90 €
1307	„Schwarzwaldbecher“ Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser & Sahne (4,20, Alkohol)	7,50 €
1308	Meringen mit Vanilleeis & Sahne (4,15,20)	6,90 €
1309	Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Kirschen & Sahne (4,15,20)	7,90 €
1310	Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	7,90 €



### Aus unserer Kaffeeküche

2101	Tasse Kaffee (s)	2,50 €
2103	Cappuccino (s)	2,80 €
2104	Heiße Schokolade mit Sahne (20)	2,80 €
2105	Espresso (s)	2,30 €
2107	Milchkaffee (s)	3,20 €
2108	Latte Macchiato (s)	3,00 €
2109	Irish Coffee (s, alk)	4,90 €

### Loser Tee im Pyramidenbeutel

2112	Glas Tee nach Wahl	2,50 €
------	--------------------	--------

#### EARL GREY BLUE

Schwarztee mit adliger Namensgebung,  
Mischung aus Darjeeling und Assam, Aroma der Bergamotte-Früchte, Kornblumenblüten

#### KAMILLO

Mischung aus Kamille, Minze, Orange, Lemongras. Charakteristisch ist die aromatische Kamillenote, die sich lieblich mit der Fruchtigkeit der Orange verbindet

#### NANA MINZE PFEFFERMINZE

Komposition verschiedener Minzsorten, mentholische Frische der Pfefferminze, feine Süsse der afrikanischen Nana Minze mit ätherischen Ölen

#### HIBISKUS-CRANBERRY

Komposition aus Cranberries, Apfelstückchen, Orangen, Hibiskus

#### GRÜNTEE JASMIN

Traditionelle chinesische Teespezialität aus der Ming-Dynastie. Edles Aroma mit blumigen Duft aus Jasminblüten



### Aperitif

2502	Sherry medium dry	3,90 €
2605	Campari-Soda oder Orange (4)	5,50 €
2503	Martini bianco (4)	4,50 €
2504	Martini rosso (4)	4,50 €
2505	Pernod (4)	4,50 €
2510	Glas Sekt	3,90 €

### Alkoholfreie Getränke

2301	Limonade 0,2 l	2,20 €
2303	Mineralwasser 0,5 l (classic, medium, still)	3,50 €
2304	Apfelsaft 0,2l	2,80 €
2306	Apfelsaftschorle 0,2 l	2,50 €
2307	Apfelsaftschorle 0,4 l	3,80 €
2308	Fanta 0,2 l (3,4,5)	2,50 €
2309	Fanta 0,4 l (3,4,5)	3,80 €
2310	Cola 0,2 l (4,8)	2,50 €
2311	Cola 0,4 l (4,8)	3,80 €
2312	Spezi 0,2 l (3,4,5,8)	2,50 €
2313	Spezi 0,4 l (3,4,5,8)	3,80 €
2314	Bitter Lemon (9) 0,2 l	3,00 €
2315	Johannisbeerschorle 0,2 l	2,90 €
2316	Johannisbeerschorle 0,4 l	4,00 €
2317	Orangensaft 0,2 l	2,90 €



### *Biere vom Faß*

2203	Kronen Export	0,25 l	2,30 €
2204	Kronen Export	0,50 l	4,00 €
2205	Kronen Premium Exquisit	0,30 l	3,10 €
2206	Kronen Premium Exquisit	0,40 l	4,00 €
2208	Hefeweizen	0,50 l	4,00 €
2211	Wagners Lagerpils naturtrüb	0,30 l	3,20 €

### *Flaschenbiere*

2212	Wagner Kristallweizen	0,50 l	4,00 €
2213	Wagner Hefe dunkel	0,50 l	4,00 €
2214	Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
2215	Fürstenberg alkoholfrei Pils	0,33 l	3,00 €
2216	Karamalz	0,33 l	3,00 €

(\*) alle Biere enthalten Gerstenmalz



## Offene Weine (0,25 l)

### Weißweine...

- 2901 **Müller-Thurgau** Qba halbtrocken & trocken 4,20 €  
Weinmanufaktur Gengenbach/WG Oberschopfheim  
Lebendiger Weißwein mit frischer Säure, Aromen von Muskattrauben & Zitrusfrüchten.
- 2904 **Müller-Thurgau** Qba trocken 4,20 €  
Weingut Freiherr Roeder von Diersburg  
Fruchtig & frisch in der Nase, gelbe Früchte mit einem Hauch von Muskat, begleitet mit einer milden Säure.
- 2903 **Riesling** Qba halbtrocken & trocken 5,40 €  
Weinmanufaktur Gengenbach  
Eine feinfruchtige Säure mit nuancenreichem Bukett, erinnert an Zitrus- u Pfirsichfrüchte.
- 2989 **Riesling** Qba trocken 6,00 €  
Weingut Siegbert Bimmerle  
Aromen, wie z. Bsp. Ananas & Weinbergspfirsich mit einer lebendigen & sehr schön eingebundenen Säure und viel Frucht im Gaumen.
- 2908 **Weißburgunder** Kabinett trocken 6,20 €  
Weingut Roeder von Diersburg  
Filigraner, feinfruchtiger Weißburgunder mit einer schönen Dichte, dazu Aromen von gelben Früchten und einem angenehmen Abgang mit dezenter Säure.
- 2994 **Weißburgunder** Qba trocken 6,00 €  
Weingut Siegbert Bimmerle  
Elegante feingliedrige Fruchtaromen, erinnert an Melone & Birne mit einer fein strukturierten Säure und dezenten nussigen Anklängen.
- 2906 **Ruländer** Qba halbtrocken 4,20 €  
Weingut Freiherr Roeder von Diersburg  
Ein „breiter“ süßerer Weintyp mit reifer Honignote und schöner Burgunderwürze.
- 2907 **Grauburgunder** Kabinett trocken 6,20 €  
Weingut Freiherr Roeder von Diersburg  
Ein kräftiger, vollmundiger Burgunder mit einer zurückhaltenden Säure und einer perfekten Reife. Gelbe Frucht mit einer schönen reifen Burgundernote.
- 2993 **Grauburgunder** Qba trocken 6,00 €  
Weingut Siegbert Bimmerle  
Erinnerung an frische gelbe Früchte, wie Birne & Mirabelle, auf der Zunge eine kräftige gehaltvolle Art mit einer harmonischen Säurestruktur.



### Rosé/Weißherbst...

2995 **Spätburgunder Weißherbst** Qba halbtrocken 5,80 €  
Weingut Siegbert Bimmerle

Im Duft Erinnerungen an reife Erdbeeren & Himbeeren, im Gaumen wunderbar weich und geschmeidig mit leicht süßlichen Eindrücken.

2952 **Spätburgunder Rosé** Qba trocken 5,40 €  
Weinmanufaktur Gengenbach

Ein toller lachsfarbener Ton, im Gaumen frisch und fruchtig.

### Rotweine...

2953 **Spätburgunder Rotwein** Qba halbtrocken & trocken 5,80 €  
Weinmanufaktur Gengenbach

Aromen nach Waldfrüchten und Kirschen mit feinherber Gerbstoffnote.

2957 **Spätburgunder Rotwein** Kabinett trocken 6,20 €  
Freiherr Roeder von Diersburg

Ein kräftiger Rotwein ohne schwer zu sein mit einer milden Säure und feiner Aromatik. Kombination aus roter Beerenfrucht und einer gewissen Würze mit einer leichten Holzaromatik.

### Weinschorle

2981 Schorle vom Müller-Thurgau 2,90 €

2982 Rieslingschorle 3,20 €

2987 Spätburgunder Rotweinschorle 3,30 €

(\*) alle Weine enthalten Sulfite



## Flaschenweine (0,75 l)

### Weingut Freiherr Roeder von Diersburg

- 3107 Diersburger Schloßberg **Weißburgunder** Kabinett trocken 18,50 €  
Filigraner, feinfruchtiger Weißburgunder mit einer schönen Dichte, dazu Aromen von gelben Früchten und einem angenehmen Abgang mit dezenter Säure.
- 3105 Diersburger Schloßberg **Riesling** Kabinett trocken 20,00 €  
Eine wunderbare Balance aus Frucht, Mineralik und Säure, was sich mit dem mineralischen Schmelz zu einem schönen langen Mundgefühl verbindet.
- 3103 Diersburger Schloßberg **Muskateller** Kabinett halbtrocken 20,50 €  
Der Muskateller ist eine „Frucht-Bombe“, wundervolle Aromen von Litschi und Maracuja. Ein prädestinierter Wein für alle Liebhaber von Aromasorten.

### WG Durbach

- 3108 **Spätburgunder Rotwein** Kabinett trocken 24,50 €  
Ein Rotwein mit vielschichtigem Bukett aus Sauerkirsche, Waldbeere, Kräuternote, Röstaromen und einem Hauch Eukalyptus. Ein elegantes Fruchtspiel am Gaumen mit feiner Mineralität und Tanninpräsenz.

### Weinmanufaktur Gengenbach

- 3102 **Spätburgunder Rotwein** (1,0 ltr.) Qba halbtrocken 20,00 €  
Aromen nach Waldfrüchten und Kirschen mit einer harmonischen Tanninstruktur.
- 3109 Zeller Abtsberg **Chardonnay** Barrique trocken „**Premium SL**“ 30,00 €  
Aromen von reifem Obst mit dezenter Vanillernote. Ein ausgewogener, cremiger Und würziger Chardonnay. 12 Monate im Holzfass gelagert.
- 3108 „**Zeller Rother**“ **Spätburgunder Rotwein** trocken „**Premium SL**“ 34,00 €  
*- Weinparadies Ortenau 2021 unter den TOP Ten der Rotweine in der Ortenau-*  
Ein voluminöser & kraftvoller Rotwein. Eine lange Reifezeit im Holzfass sorgt für die ausgeglichene weiche Struktur.

(\*) alle Weine enthalten Sulfite

*Spirituosen & Digestif (2 cl)*

2701	Obstler	2,20 €
2702	Topinambur/Rosler	2,20 €
2704	Jägermeister	3,00 €
2705	Fernet Branca	3,00 €
2706	Ramazotti	3,20 €
2707	Blutwurzel (roter Rosler)	2,20 €
2708	Williams Birne	3,00 €
2709	Williams gold	3,40 €
2710	Mirabellenwasser	3,00 €
2711	Himbeergeist	3,00 €
2712	Kirschwasser	3,00 €
2713	Zwetschgenwasser	3,00 €
2714	Zibärte „Wildpflaume“	3,50 €
2715	Malteserkreuz/Aquavit	3,00 €
2716	Calvados	3,00 €
2717	Marc (Grappa) aus dem Eichenfass	3,50 €
2718	Wodka (4 cl)	4,50 €
2723	Ouzo	2,50 €
2728	Sambuca	2,50 €

*Weinbrand-Cognac (2 cl)*

2801	Asbach	3,00 €
2802	Remy Martin VSOP	5,50 €
2803	Hennessy VSOP	5,50 €



**Liköre** (2 cl)

2401	Eierlikör	3,90 €
2402	Kirschlikör	3,90 €
2403	Baileys Irish Cream (4,20)	3,90 €
2404	Amaretto	3,90 €

**Longdrinks**

2601	Asbach-Cola (4,8)	4,50 €
2602	Bacardi-Cola (4,8)	5,50 €
2603	Jacky-Cola (4,8)	5,50 €
2606	Wodka-Lemon (9)	5,90 €
2507	Aperol-Spritz (4)	5,90 €