

### **Wein des Monats**

Spanien 0,2 l 6,50  
Navarra- Bodegas - Alconde  
Vina Sardasol Rosado de Lagrima D.O. trocken

Collegium Wirtemberg 0,2 l 7,20  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Cuvée Blanc QbA trocken

### **Als Aperitif empfehlen wir**

(0,1 l)

Glas Kessler Gold 4,50  
Glas Kessler Gold Rose 4,50  
Glas Prosecco 4,50  
Sekt mit Holunderblütensirup 4,80

(0,7 l)

Kessler Gold trocken 28,80  
Kessler Gold rose trocken 28,80

(0,2 l)

Campari Orange 5,80  
Campari Soda 5,50

(5 cl)

Martini Bianco 4,50

(0,2 l)

Aperol Spritz 6,00  
Hugo 6,00  
Prosecco Schorle 5,00  
Rosato Mio 6,00  
Rote Grapefruit 6,00

### **Alkoholfreier Aperitif**

(0,2 l)

Alkoholfreier Hugo 6,00  
Alkoholfreie Rote Grapefruit 6,00

(0,1 l)

Glas alkoholfreier Sekt (Eins Zwei Zero) 4,50  
Glas alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup 4,80  
Manufaktur Jörg Geiger 5,00  
Alkoholfreier Prisecco, Cuvée Nr. 8

## Unserer Saisonalen Gerichte

### Vorspeise

*Klare Rinderkraftbrühe mit Pfifferlingen*  
5,80

*Gebratene Pfifferlinge mit Bauernbrot*  
10,50

### Hauptgang

*Fettuccine mit Pfifferlingen*  
*in einer Kräuter-Sahne-Sauce (vegetarisch)*  
15,60

*Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen*  
*dazu Bauernbrot (vegan)*  
14,80

*Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen*  
*dazu selbstgemachte Spätzle, Rahmsauce*  
*und einen Salatteller*  
24,80

*Putenbruststeak mit gebratenen Pfifferlingen*  
*dazu einen großen gemischten Salatteller*  
22,80

*Salzkartoffeln in der Alufolie*  
*mit Kräuterquark und gebratenen Pfifferlingen (vegetarisch)*  
16,20

*mit Räucherlachs anstatt Pfifferlinge*  
16,60

*Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln*  
15,20

*Bauernsülze in Sauce Vinaigrette*  
*dazu Bratkartoffeln mit Speck*  
15,20

### Vorspeise

*Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube*  
6,20

*Schwäbisches Röstbrot mit Tomaten und Zwiebeln*  
6,50

*Bunter Salatteller*  
5,20

### **Hauptgang**

*Zwiebelrostbraten*  
*dazu Bratkartoffeln mit Speck und einen Salatteller*  
26,20

*Bauernrostbraten*  
*mit frisch geriebenem Meerrettich, Kräuterbutter,*  
*geröstetem Bauernbrot und einen Salatteller*  
27,20  
*anstatt Bauernbrot- Bratkartoffeln mit Speck*  
28,80

*Cordon bleu vom Schweinerücken*  
*mit Pommes frites und einen Salatteller*  
19,20

*Löwenteller*  
*Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons,*  
*Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle*  
*und einen Salatteller*  
22,20

*Schnitzel Wiener Art*  
*mit Pommes frites und einen Salatteller*  
17,20

*Feuerzauber*  
*Schweinefiletgeschnetzeltes mit feuriger Chilli-Paprika-Sauce*  
*dazu Westernkartoffeln und einen Salatteller*  
22,80

*Teller saure Kutteln*  
*dazu Bratkartoffeln mit Speck*  
14,80

*Linsen mit selbstgemachten Spätzle*  
*und einem Paar Saitenwürstchen*

15,20

*Tellerschnitzel mit Kartoffelsalat*

15,80

*Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln  
und Kartoffelsalat*

14,20

*Zwiebelrostbraten mit Brot*

21,20

*Schweizer Wurstsalat  
mit Emmentaler Käse und Bauernbrot*

10,80

### **Vegetarisch & Vegan**

*Gemüse in Kokosmilch mit Curry, dazu  
Reis und einen Salatteller (vegan)*

15,80

*Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln  
und einen Salatteller (vegetarisch)*

14,80

*Couscous Küchle an Ratatouille-Gemüse  
dazu einen Salatteller (vegan)*

15,60

### **Für unsere kleinen Gäste**

*Pinocchio*

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites  
und kleinem Salatteller*

12,80

*Seeräuberteller*

*Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat  
und kleinem Salatteller*

*11,80*

*Portion Spätzle mit Rahmsoße*

*klein 4,50*

*groß 6,50*

*Portion Pommes mit Ketchup*

*klein 4,50*

*groß 6,00*

***Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten oder Allergien  
direkt an.***

***Wir helfen Ihnen gerne weiter.***

***Vom Faß***

*Paulaner Urtyp 0,3 3,20*

*0,5 4,20*

*Radler 0,3 3,20*

*0,5 4,20*

*Paulaner Hefeweizen 0,3 3,20*

	0,5	4,20
<i>Heferadler</i>	0,3	3,20
	0,5	4,20
<i>Kaiser Kellerpils naturtrüb</i>	0,3	3,50
<i>Fürstenberg Pils</i>	0,3	3,50

### **Aus der Flasche**

<i>Erdinger Kristallweizen</i>	0,5	4,20
<i>Paulaner Hefe – Weißbier Dunkel</i>	0,5	4,20

### **Alkoholfreie Biere**

<i>Paulaner Hefeweizen</i>	0,5	4,20
<i>Schönbuch Hefeweizen</i>	0,5	4,20
<i>Paulaner Urtyp</i>	0,5	4,20
<i>Paulaner Heferadler</i>	0,5	4,20
<i>Fürstenberg Pils</i>	0,3	3,50

### **Alkoholfreie Getränke**

<i>Teinacher Mineralwasser classic</i>	<i>Glas</i>	0,3	2,60
	<i>Glas</i>	0,5	3,40
	<i>Flasche</i>	0,7	4,40
<i>Flasche Teinacher medium oder still</i>		0,5	4,20
		0,7	5,20

<i>Fanta, Coca-Cola, Spezi</i>		0,3	3,20*
		0,5	4,50*
<i>Cola Light</i>	<i>Flasche</i>	0,33	3,20*
<i>Bitter Lemon</i>		0,3	3,20^
		0,5	4,80^

<i>Bitter Lemon Schorle</i>	0,3	3,20 <sup>^</sup>
	0,5	4,50 <sup>^</sup>
<i>Orangensaft</i>	0,3	3,80
<i>Apfelsaft</i>	0,3	3,80
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,3	3,80
<i>Johannisbeernektar</i>	0,3	3,80
<i>Maracujanektar</i>	0,3	3,80
<i>Rhabarbersaft</i>	0,3	3,80
<i>Saftschorle</i>	0,3	3,20
	0,5	4,50
<i>Holunderschorle</i>	0,33	3,50

### **Heißgetränke**

<i>Tasse Kaffee</i>	3,00*
<i>Cappuccino</i>	3,50*
<i>Espresso</i>	2,40*
<i>Espresso Macchiato1</i>	2,40*
<i>Doppelter Espresso</i>	4,00*
<i>Latte Macchiato</i>	3,50*
<i>Milchkaffee</i>	3,50*
<i>Glas Tee ( verschiedene Sorten )</i>	3,00*
<i>Heiße Schokolade</i>	3,60

*Gerne bereiten wir Ihnen jedes Heißgetränk auch koffeinfrei zu.*

*\*Koffeinhaltiges Getränk / <sup>^</sup> Chininhaltiges Getränk*

### **Unsere Verdauerle ( 2cl )**

<u><i>Diverse Schnäpse</i></u>	
<i>Steinhauser Williams No 1</i>	6,50
<i>Grappa Barricata</i>	5,00
<i>Grappa Ambra</i>	5,00
<i>Ramazotti</i>	4,00
<i>Morand Williamine</i>	6,00
<i>Eierlikör</i>	3,50

Berghof Schnäpse

<i>Williams Birne</i>	3,50
<i>Kirschwasser</i>	3,50
<i>Himbeergeist</i>	3,50
<i>Obstler</i>	3,50

Brandy ( 2 cl )

<i>Carlos 1</i>	5,50
-----------------	------

Eisgekühlt

<i>Linie Aquavit</i>	3,80
<i>Jägermeister</i>	3,50

Liebl Spezialitäten

<i>Marillenbrand</i>	6,00
----------------------	------

<i>Rote Williamsbirne</i>	6,00
---------------------------	------

<i>Jonagold-Apfelbrand</i>	5,00
----------------------------	------

<i>Wildkirsch-Chilli-Likör</i>	4,50
--------------------------------	------

<i>Zwetschgenbrand</i>	5,50
------------------------	------

<i>Haselnuss</i>	6,00
------------------	------

<i>Schlehe</i>	6,00
----------------	------

<i>Haselnusslikör</i>	3,50
-----------------------	------

**Der offene Weißwein ( 0,2 l )**

<i>Weinkeller Flein – Talheim Fleiner Altenberg Riesling QbA halb trocken</i>	5,60
---	------

<i>Collegium Württemberg Uhlbacher Götzenberg Riesling trocken</i>	5,80
--	------

<i>Winzerverein – Oberrotweil Weißer Burgunder trocken</i>	6,20
--	------

<i>Frankreich Auberge Chardonnay Vin De Pays trocken</i>	6,00
--	------



### **Der offene Rosewein ( 0,2 l )**

Winzergenossenschaft Ihringen 6,00  
Ihringer Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken

Collegium Württemberg 6,00  
Rosé trocken

Spanien 6,50  
Navarra- Bodegas - Alconde  
Vina Sardasol Rosado de Lagrima D.O. trocken,

Frankreich 5,80  
Auberge Cabernet Sauvignon Rosé trocken

### **Der offene Rotwein ( 0,2 l )**

Fürst Neuffen 5,80  
Haberschlechter Heuchelberg  
Trollinger/ Lemberger halbtrocken

Collegium Württemberg 6,20  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Trollinger im Holzfass gereift trocken, QbA

Frankreich 5,80  
Auberge Merlot Vin De Pays trocken

Italien 6,50  
Primitivo Salento trocken

### **Der Weiße Flaschenwein**

Weingut Wechsler 0,75 l 27,50  
Scheurebe Qualitätswein  
trocken

Collegium Württemberg 0,75 l 23,00  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Cuvée Blanc QbA trocken

### **Der Rose Flaschenwein**

Weingut Wechsler 0,75 l 24,50  
Spätburgunder Rosé  
Qualitätswein trocken

Fellbacher Weingärtner 0,75 l 19,50

*Trollinger rose trocken*

***Der Rote Flaschenwein***

*Heilbronn Weingut Drautz-Able  
Lemberger Q.b.A trocken* 0,75 l 21,00

*Italien*

*Sizilien Nadaria Cusumano  
Nero d`Avola, trocken* 0,75 l 21,00