Vorspeisen

Unsere frischen und hausgemachten Salate bestehen aus:
Rohkostsalaten, versch. regionale Blattsalate & Kresse

Beilagensalat(I/J) 4,90€

Großer Salat(I/J) 9,50€

wahlweise mit: Falafel(A/I) +3,50€
gebratene Maultaschen(A/I/J) +4,90€
Hühnchenbrust +5,50€

Frischer Ackersalat(E/J) mit Himbeervinaigrette, geröstetem Speck, karamellisierten Birnenspalten & Walnüsse 14,90€

Gelbe & Rote Beete Carpaccio(G/L) mit karamellisiertem Ziegenkäse, Ackersalat, Walnüsse & Balsamico Creme 16,50€

Hauptgänge

Geschmälzte Maultaschen(A/C/G)
mit Kartoffelsalat & Zwiebelschmälze 15,90€

Schnitzel „Wiener Art“(A), Panko Panade, Preiselbeeren & Zitrone

wahlweise mit:	Kartoffel-Gurkensalat(I)	17,50€
	Spätzle und Kalbsjus(A/C/G)	20,50€
	Pommes	16,90€

Geschmorte Rinderbäckchen(A/C/G)
mit Spätzle, Ur-Karotten & Erbsengemüse 26,90€

Krautroulade mit Rinderhackfleisch(G)
mit Kalbs-Filderkraut-Jus und Kartoffel-Selleriewurzel Stampf 18,50€

Lachsmaultaschen(A/C/D/G/L)
von Marquart auf Weißwein-Rahmwirsing 19,90€

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze(A/C/G)
mit frisch gemahlenem Pfeffer und Beilagensalat 16,90€

Geröstete Laugen-Serviettenknödel(A/C/G)
mit Champignon-Rahmsoße 18,50€

Linsen mit Spätzle(A/C/H/I/J/L)
16,90€
+ Saiten Würstchen 19,40€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle(A/C/G)	12,90€
Spätzle mit Soße(A/C)	6,90€
Hausgemachte Nuggets(A/C)	6,50€
Pommes	4,90€

Dessert

Schokoladen-Soufflé(A/C/H/F) auf Himbeerspiegel & Sahne	7,90€
Hausgemachter Wahlnuss-Apfelstrudel(A/E/C/G) mit Vanilleeis & Sahne	7,90€

Fassbier

Schönbuch Ur-Edel[A]	0,3 l	3,60	0,5 l	5,10
Schönbuch Pils[A]	0,3 l	3,60	0,5 l	5,10
Schönbuch Radler[A]	0,3 l	3,60	0,5 l	5,10
Schönbuch Hefeweizen[A]			0,5 l	5,30

Flaschenbier

Schönbuch naturtrüb[A]	0,33 l	4,50
Schönbuch Helles alkoholfrei[A]	0,33 l	4,50
Schönbuch Jäger Spezial[A]	0,5 l	4,90
Schönbuch Kristallweizen[A]	0,5 l	5,20
Schönbuch dunkles Hefeweizen[A]	0,5 l	5,20
Schönbuch Hefeweizen alkoholfrei[A]	0,5 l	4,90

Säfte

Saft: Apfel naturtrüb[7], Rosé Grapefruit, Orange	0,3 l	4,10
Nektar: Maracuja[7], Johannisbeere, Rhabarber	0,5 l	5,80
Als Saftschorlen	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10
Holunderblütenschorle mit Zitrone und frischer Minze	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,20

Softdrinks und Mineralwasser

Pepsi [1/9], Pepsi Light[1/9/11] Orangenlimonade[1/3], Zitronenlimonade[1]	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,10
Schweppes Tonic Water[10], Ginger Ale[3], Bitter Lemon[10]	Fl. 0,2 l	4,60
Teinacher Gourmet medium oder naturell	Fl. 0,2 l	2,90
	Fl. 0,75 l	5,50

Kaffee und Heißgetränke (Bio Milch)

Tasse Kaffee[9] (Bio Kaffee)		3,80
Cappuccino, Latte Macchiato[G/9]		4,20
Milchkaffee[G/9]		
Espresso[9]		2,30
Doppelter Espresso[9]		3,90
Heiße oder kalte Milch im Glas[G]		3,00
Heiße Schokolade[G]		4,50
Espresso auf Wunsch „Macchiato"[G]	+ 0,5	
Mit Hafermilch[G]	+ 0,50	
Mit Sahne[G]	+ 0,70	
Mit Cognac Walnuss Likör 2cl[H] (Auf Empfehlung des Hauses)	+ 4,50	

Teespezialitäten

Kamille, Pfefferminz, Grüner Tee, Earl Grey, Darjeeling, Früchte	2,90
Holunderblütentee mit Ingwer und frischer Minze	5,20

Apéritifs

Aperol-Sprizz[L/1/3] – AperolSekt, Soda, Orange	0,2 l	7,50
Campari-Sprizz[L/1/3] – Sekt, Soda, Orange	0,2 l	7,50
Hugo[L] – Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Minze	0,2 l	7,50
Lillet Wildberry[L]	0,2 l	7,50
Martini Bianco[L/3]	5cl	5,20

Sekt

„Rubin“ Schloss Affaltrach(L)	0,1 l 3,90
trocken, mit Naturkork. Ausgeprägter Beeren-duft / angenehme Süße	0,75 l 25,00
„IMPULS“ Muskattrollinger Rosé(L)	0,75 l 43,90
trocken, Sekt b.A.. Zarter Lachston / feiner Muskatton / exotische Aromen	

Weißwein

Riesling, Friedauer(L)	0,2 l 5,20
QbA, trocken, Heilbronner Staufenberg	1,0 l 20,00
325 n.n. Weißweincuvée, Collegium Wirtemberg(L)	0,2 l 7,70
QbA, trocken, WG Rotenberg & Uhlbach eG	0,75 l 26,50
Sauvignon Blanc, Schloss Affaltrach(L)	0,2 l 8,50
QbA, trocken, Knackig / grasig / exotisch	0,75 l 29,50
Grauer Burgunder, Schloss Affaltrach(L)	0,2 l 7,70
QbA, trocken. Saftige Frucht / cremige Schmelzelegante Balance	0,75 l 26,50
Schorle weiß (L)	0,2 l 4,90
süß oder sauer	

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, Friedauer(L)	0,2 l 5,20
QbA, trocken, Heilbronner Staufenberg	1,0 l 20,00
406 n.n. Roséweincuvée, Collegium Wirtemberg(L)	0,2 l 6,70
QbA, trocken, WG Rotenberg & Uhlbach eG	0,75 l 23,50
Muskattrollinger Rosé „Jungspund“, Schloss Affaltrach(L)	0,2 l 7,70
QbA, feinherb. Sommergefühle dass ganze Jahr	0,75 l 26,50
Schorle rosé(L)	0,2 l 4,90
süß oder sauer	

Für das Fest unter Freunden

„CORPUS" Roséwein, Weingut Dr. Baumann(L) 1,5 l 69,00

QbA, trocken. Lachsrosé / beerige Aromen / Frische

Rotwein

Trollinger mit Lemberger, Schloss Affaltrach(L) 0,2 l 4,50

QbA, feinherb. Beerige Aromen und milder Körper

Lemberger Kabinett, Schloss Affaltrach(L) 0,2 l 7,50

QbA, trocken. Vollmundig / würzig / ausgeprägte Frucht 0,75 l 25,50

Merlot Reserve, Schloss Affaltrach(L) 0,2 l 9,40

QbA, trocken. Animierend / verspielte rote Frucht & Schmelz 0,75 l 31,90

Pinot Noir, Weingut Dr. Baumann(L) 0,75 l 42,90

QbA, trocken. Aromatischer Burgunder mit präsenter Säure, verspielt

Schorle rot(L) 0,2 l 4,90

süß oder sauer

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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

a) Glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f) Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l) Schwefeloxid und Sulphite
m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vegetarisch