

Vorspeisen

Bruschetta

marinierte Tomatenwürfel
auf gerösteten Baguettescheiben 6⁹⁰

Zwiebelringe

in Bierteig gebackene Zwiebelringe mit Aioli 7⁴⁰

Wassermelonensalat

mit Feta und Minzdressing 8⁹⁰

Tatar vom Rind

Klassisch mariniertes Tatar mit geröstetem Baguette,
Sauce Tartare und Salatbouquet 10⁹⁰

Seelenwärmer

Flädlesuppe

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 5⁴⁰

Maultaschensuppe

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit gebratenen Maultaschen (vom Maultaschen-König Olli Häcker) 6⁴⁰

Salate

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing,
verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat 5⁹⁰

Große gemischte Salatplatte

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing,
verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat,
Croûtons, Nüsse und Kerne 11⁹⁰

Unsere Toppings:

Chili-Hähnchen 7⁹⁰

Rosa gebratene Streifen vom Roastbeef 9⁹⁰

Gebratene Garnelen 11⁹⁰

Vesper

Wurstsalat

mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Brot 9⁹⁰

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Brot 11⁹⁰

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Brot 11⁹⁰

Alle Wurstsalate sind auch mit Bratkartoffeln erhältlich 3⁴⁰

Vegetarisch

Cremiges Pfifferlings-Ragout

Pfifferlinge in Rahmsoße
mit Schnittlauch-Brezelknödeln
und buntem Blattsalat 18⁹⁰

Kässpätzle

mit Bergkäse, Emmentaler
dazu geschmelzte Zwiebeln und bunter Blattsalat 15⁴⁰

Vegan

Zitronen-Risotto

mit Artischocken, mariniertem Baby-Spinat
und Pinienkernen 18⁹⁰

Schwäbische Spezialitäten

Maultaschen vom Maultaschen-König Olli Häcker

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Blattsalat

- mit geschmelzten Zwiebeln und Trollingersoße 15⁹⁰
- gebraten mit Ei 15⁹⁰

Saure Kutteln

vom Rind, mit kräftiger Trollingersoße
und Bratkartoffeln mit Speck 17⁴⁰

Klassiker

Zwiebelrostbraten

Vier Wochen gereiftes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, kräftiger Trollingersoße, handgeschabten Spätzle und buntem Blattsalat 27⁹⁰

Putenbrust „Caprese“

Putenbrust-Steak überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Pommes und bunter Blattsalat 19⁹⁰

Cordon bleu

vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Emmentaler mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat 20⁴⁰

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Blattsalat 18⁹⁰

Medaillons vom Schweinefilet

in Kräutern gebratenes Schweinefilet mit Cognac-Rahmsoße, gebratenen Pilzen, handgeschabten Spätzle und buntem Blattsalat 23⁴⁰

Pasta

Boeuf Stroganoff

Roastbeef-Streifen mit Champignons und Cornichons in Senf-Rahmsoße, mit Tagliatelle 22⁹⁰

Pasta mit Garnelen

Argentinische Rotgarnelen und schwarze Sepia-Nudeln in fruchtigem Tomaten-Sugo mit Parmesan und Basilikum 19⁹⁰

Beilagen 3⁴⁰ nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Handgeschabte Spätzle
Bratkartoffeln
Pommes
Kroketten
Kartoffelsalat

Soßen

Trollingersoße
Cognac-Rahmsoße
Champignon-Rahmsoße
Ketchup/Majo

Für unsere kleinen Gäste Kinder bis 12 Jahre

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup 7⁵⁰

Chicken Nuggets

5 Chicken Nuggets

mit Pommes Frites und Ketchup 7⁰⁰

Nürnberger Würstle

6 gebratene Nürnberger Würstle

mit Pommes Frites und Ketchup 6⁵⁰

Spätzle mit Soß

mit Rahmsoße 5⁰⁰

Portion Pommes Frites

mit Ketchup 3⁴⁰

Dessert

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4⁹⁰

Kleiner Beerenraum

Vanillecreme mit Waldbeeren 4,⁹⁰

Crème brûlée

mit Vanille und Himbeerragout 5,⁹⁰

Hausgemachtes Grießflammerie

mit lauwarmen, eingelegten Heidelbeeren 7⁹⁰

Eisbecher von Fräulein Schmid aus Sachsenheim

verschiedene Sorten 4,⁹⁰

Gemischtes Eis

Kugel Schoko oder Vanille 2,-

mit Sahne 0,⁵⁰

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu

	0,3L	0,5L
Pils	3 ⁴⁰	4 ⁴⁰
Hefeweizen	3 ⁴⁰	4 ⁴⁰
Spezial	3 ⁴⁰	4 ⁴⁰
Kloster Zwickel	3 ⁴⁰	4 ⁴⁰
als Radler/Russ	3 ⁴⁰	4 ⁴⁰

Flaschenbier

Alpirsbacher Klosterbräu:	0,33L	0,5L
Kristallweizen		4 ⁴⁰
Hefeweizen Dunkel		4 ⁴⁰
Hefeweizen Alkoholfrei		4 ⁴⁰
Pils Alkoholfrei	3 ⁴⁰	

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser	0,25L	0,5L	0,75L
Ensinger Gourmet „Still“	2 ⁹⁰	4 ¹⁰	5 ¹⁰
Ensinger Gourmet „Classic“	2 ⁹⁰	4 ¹⁰	5 ¹⁰

Säfte und Nektar	0,2L	0,4L
Apfelsaft naturtrüb	3 ²⁰	4 ²⁰
Orangensaft	3 ²⁰	4 ²⁰
Johannisbeernektar	3 ²⁰	4 ²⁰
Traubensaft	3 ²⁰	4 ²⁰
Rhabarbernektar	3 ²⁰	4 ²⁰
Maracujanektar	3 ²⁰	4 ²⁰
diverse Saftschorlen	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰

Softdrinks	0,2L	0,33L	0,4L
Coca-Cola	2 ⁹⁰		3 ⁹⁰
Coca-Cola Zero	2 ⁹⁰		3 ⁹⁰
Fanta	2 ⁹⁰		3 ⁹⁰
Sprite	2 ⁹⁰		3 ⁹⁰
Schwoba-Mix		3 ¹⁰	

Thomas Henry	0,2L	0,4L
Bitter Lemon	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
Tonic Water	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
Wild Berry	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
Ginger Ale	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰

Hausgemachte Erfrischungen

Hausgemachte Limonaden	0,4l
Himbeer-Orange	4,90
Zitrone-Ingwer	4,90
Limette-Minze	4,90
Mango-Maracuja	4,90

Für unsere Limonaden stellen wir
unsere Sirups selbst her.
Wir arbeiten ausschließlich mit natürlichen Zutaten,
daher kann es vorkommen, dass die Farbe
von Zeit zu Zeit etwas variiert.

Aperitif

Prickelndes	0,1L	0,75L
Herzbrause Weingut Jule Mayr	440	26 ⁹⁰
Secco Weingut Bähr, Erligheim	440	26 ⁹⁰
Sekt Orange	440	
Sekt Maracuja	440	
Spritzes		0,2L
Aperol Spritz		740
Hugo		740
Lillet Wild Berry		740
Erdbeer Spritz mit hausgemachtem Erdbeer-Limes		740
Zitronen Spritz mit hausgemachtem Zitronenlikör		740

WEIN

Weinschorle süß, sauer

Rieslingschorle

Weiß / Rosé / Rot

0,25L

4⁹⁰

4⁴⁰

0,4L

7⁴⁰

6⁹⁰

WEISS

0,25L

5⁴⁰

5⁴⁰

0,75L

-

-

Weingut Storz, Cleebronn

2021 Riesling, trocken

2022 Kerner, trocken

Weingut Bähr, Erligheim

2022 Grauburgunder, trocken

2022 Chardonnay, trocken

2022 Muskateller, trocken

5⁴⁰

5⁹⁰

5⁹⁰

15⁹⁰

16⁹⁰

16⁹⁰

Weingut Jule Mayr, Hohenhaslach

IRMA, Riesling, trocken

Chardonnay-Weißburgunder, trocken

5⁹⁰

6⁴⁰

16⁹⁰

18⁴⁰

Weingut Dautel, Bönningheim

2022 Charmeur, trocken

2022 Riesling, trocken

2022 Weißburgunder, trocken

8⁴⁰

8⁹⁰

8⁹⁰

24⁴⁰

25⁹⁰

25⁹⁰

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

ROSÉ

	0,25L	0,75L
Weingut Storz, Cleebronn		
2021 Lemberger Rosé, feinherb	5 ⁴⁰	-
2021 Spätburgunder Weißherbst	5 ⁴⁰	-
Weingut Bähr, Erligheim		
2022 Muskattrollinger, fruchtig	5 ⁴⁰	15 ⁹⁰
2022 Blanc de Noir, feinherb	5 ⁴⁰	15 ⁹⁰
Weingut Jule Mayr, Hohenhaslach		
Rosé, feinherb	5 ⁹⁰	16 ⁹⁰
Weingut Dautel, Bönningheim		
2021 Rosé, trocken	7 ⁹⁰	22 ⁹⁰

ROT

Weingut Storz, Cleebronn		
2020 Trollinger mit Lemberger, trocken	5 ⁴⁰	-
2020 Lemberger**, trocken		29 ⁴⁰
2019 Rusticus Cuvée Quadriga, trocken		37 ⁴⁰
Weingut Bähr, Erligheim		
2021 Samtrot, fruchtig	5 ⁴⁰	15 ⁹⁰
2021 Marie in Rot Cuvée, feinherb	5 ⁹⁰	16 ⁹⁰
2021 Hannes in Rot Cuvée, tr.	5 ⁹⁰	16 ⁹⁰
2019 Lemberger im Holzfass gereift, tr.	6 ⁴⁰	18 ⁴⁰
Weingut Jule Mayr, Hohenhaslach		
WILHELM Lemberger, trocken	6 ⁴⁰	18 ⁴⁰
PRIMUS LIGNUM Lemberger, trocken		48 ⁹⁰
Weingut Dautel, Bönningheim		
2021 Trollinger, trocken	8 ⁹⁰	25 ⁹⁰
2020 Lemberger, trocken		28 ⁹⁰
Jakob D., trocken		34 ⁹⁰

Heißgetränke

Espresso	2 ²⁰
Espresso Macchiato	2 ⁶⁰
Doppelter Espresso	3 ⁸⁰
Café Crème	3 ²⁰
Cappuccino	3 ⁹⁰
Latte Macchiato	4 ²⁰
Heiße Schokolade	3 ⁹⁰
Heiße Milch mit Honig	3 ⁹⁰
Frappé gesüßter doppelter Espresso mit Milch auf Eis geshaked	4 ⁹⁰
Iced Schoki mit Milch auf Eis geshaked	4 ⁹⁰

Extras: nur in Verbindung mit einem Heißgetränk

Shot Espresso	0 ⁸⁰
Sahne	0 ⁵⁰
Vanille Flavour	0 ³⁰
Haselnuss Flavour	0 ³⁰
Karamell Flavour	0 ³⁰
Mandel Flavour	0 ³⁰
mit Oatly Hafer Barista	0 ⁵⁰

Tee von Prisma in Bietigheim-Bissingen

alle Sorten 4²⁰

Bio Schwarztee Nilgiri FOP Paralai
Bio Grüntee Wu Lu
Früchtetee „Rotes Fröchtchen“
Kräutertee „Berggipfel“
Kamillentee
Nana-Pfefferminztee

Spirituosen

Schnaps / Liköre	2cl	4cl
Williams-Christ	3 ⁴⁰	
Ouzo	3 ⁴⁰	
Frangelico	2 ⁹⁰	
Ramazotti		4 ⁹⁰
Fernet Branca		4 ⁹⁰
Baileys		4 ⁹⁰
Hausgemachte Liköre		2cl
Erdbeerlimes		2 ⁹⁰
Zitronen-Likör		2 ⁹⁰
Blaubeer-Likör		2 ⁹⁰
Kaffee-Likör		2 ⁹⁰
Edelbrände aus dem Holzfass von der Fein-Brennerei Prinz		2cl
Alte Williams-Christbirne		4 ²⁰
Alter Bodensee-Apfel		4 ²⁰
Alte Wald-Himbeere		4 ²⁰
Alte Haselnuss		4 ²⁰
Alte Haus-Zwetschge		4 ²⁰
Alte Kirsche		4 ²⁰
Alte Marille		4 ²⁰
Longdrinks		0,3l
Vodka Lemon/Soda/Saft		7 ⁹⁰
Gin Tonic/Sprite		7 ⁹⁰
Rum Cola/Tonic/Saft		7 ⁹⁰
Whisky Cola/Ginger Ale/Saft		7 ⁹⁰
Campari Soda/Orange		7 ⁹⁰

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das
Servicepersonal.