

Terrine Ochsenfleischbrühe mit Maultaschen € 9.50
Consomme with filled noodles

Vorspeisensalatteller € 8.50
Salad as starter

VEGGIE

Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller € 19.90
Homemade cheespätzle with salad

VEGGIE

Waldpilzragout mit hausgemachten Semmelknödel € 21.90
und Salatteller
Mushrooms in creamsauce, breaddumplings, salad

Zwei Stück Schwäbische Maultaschen € 19.50
mit Speck und Zwiebeln, große Salatgarnitur
Two filled noodles with saladgarnish

Chef's Lieblingsessen

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ € 19.90
in Dillsauerrahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
Kartoffeln und Salatgarnitur, Preiselbeeren
Cold, marinated herringfillets in sourcream, potatoes

250g Rumpsteak „Fitness Style“ € 32.50
mit großer Salatgarnitur und Kräuterbutter
Large saladplate with rumpsteak and herb butter

*Kümmelbraten vom Schweinenacken, € 21.90
mit Heidelberger Dunkelbiersoße,
Knödel und Rotkohl
Roasted pork with darkbeerjus, dumplings, red-cabbage*

*Pfälzer Saumagen und Bratwurst, € 19.50
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln
Mixed sauerkrautplatter, homefried potatoes*

*Badisches Schäufole € 19.50
(Gepökelte und gekochte Schweineschulter)
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln
Oder
mit großer Salatgarnitur
Pickled pork with sauerkraut and homefried potatoes*

***Aus der Pfanne gebacken**
Original Wiener Kalbschnitzel, 2 x 100g, € 29.50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes Frites und Salat
Breaded vealschnitzel with potatoesalad or french-fries*

***Hausspezialität!**
Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Soße, € 24.50
Bratkartoffeln
Boiled beef, Green herbsauce, potatoes*

*Extra Portion Beilage € 5.—
Änderung auf Bratkartoffeln / Aufschlag € 2.50
EC und Kreditkarten ab € 30.—*

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tafelgerichte

Desserts und Digestifs

Gemischtes Eis mit Sahne € 8.50

Mixed ice-cream

Hamburger Rote Beerengrütze, Vanille Eis und Sahne € 9.50

Mixed red berries with vanilla ice-cream

Warmer Apfelstrudel € 9.90

mit Haselnusseis, Früchten und Sahne

Applestrudel with nuts ice-cream and fruits

Hausgemachtes Sauerkirchparfait € 11.50

mit Früchten und Sahne

Homemade parfait of sourcherries

Geeistes Schokotörtchen € 9.50

mit Früchten und Sahne

Iced chocolate tarte with fruits

Mirabelle, Williamsbirne € 3.90

Jägermeister, Asbach-Uralt, Underberg, Vodka , Gin € 4.50

Marille, Alte Zwetschge, Nussler,

Marc vom Burgunder,

Zibärtele*(seltene Wildpflaume)*

Je € 5.80

Whiskey 4 cl € 9.50

Longdrinks € 9.50

Wechselnde, Regionale Bierspezialitäten je nach Saison

Helles Bier 0.4 l	€ 4.90	Helles Hefeweizen 0.5 l	€ 6.50
Dunkles Bier 0.4 l	€ 4.90	Weizenbier alkoholfrei 0.5 l	€ 6.50
Pils alkoholfrei 0.33l	€ 3.90		

UNERTL Dunkle Weißbierspezialität aus Haag in Oberbayern 0.5 l € 6.50

Badische Staatsbrauerei Rothaus

Rothaus Pils 0.4 l € 5.20

Apéritif

Campari-O, oder Soda	€ 9.50	Glas Schriesecco 0.1 l	€ 4.50
Aperol Sprizz	€ 9.50		

Qualitätsweine, weiß 0.2 l

Grauburgunder, trocken	€ 6.80	HAUSWEIN trocken	€ 5.80
Pfälzer Riesling, trocken	€ 6.50	Müller-Thurgau, feinherb	€ 6.50
Badischer Weißherbst	€ 6.80	Weinschorle 0.25 l	€ 3.90
		Weinschorle 0.5 l	€ 7.00

Qualitätsweine, rot 0.2 l

Spätburgunder Rotwein trocken	€ 6.80	Schwarzriesling, feinherb, lieblich	€ 6.50
St. Laurent aus Schriesheim Trocken (aus der 0.7 l Flasche)	€ 7.50		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite, Spezi, A-Schorle, J-Schorle			0.4 l € 4.80
Mineralwasser 0.25 l	€ 3.00	Stilles Wasser 0.25 l	€ 3.00
Mineralwasser 0.7 l	€ 6.90	Stilles Wasser 0.7 l	€ 6.90
Apfelsaft, Orangensaft 0.2 l	€ 3.80	Johannisbeersaft 0.2 l	€ 3.80
Bitter-Lemon, Tonicwasser 0.2 l	€ 3.80		

Warme Getränke

Espresso	€ 2.50	Latte Macchiato	€ 3.50
Café Crème	€ 2.80	Cappuccino mit Milchschaum	€ 3.00
Milchkaffee	€ 3.50	Eilles Tee (Assam, Sommerbeere, Pfefferminze, Kamille)	€ 3.50