

## **Zum Aperitif**

<i>Glas Rheingausekt 0,1 l</i>	€ 4,00
<i>Glas Rheingau Jahrgangssekt mit einem Schuss Pfirsichlikör</i>	€ 4,90
<i>Perlende Quitte vom Weingut Ellwanger 0,1l (Quittensaft mit zugesetzter Kohlensäure, alkoholfrei)</i>	€ 4,00
<i>Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheibe)</i>	€ 7,50
<i>Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze und Limette)</i>	€ 7,50

## **Vesper und kleine warme Gerichte**

<i>Bauernomelette mit Gewürzgurke</i>	€ 7,00
<i>Brot mit geräuchertem Schinken und gekochtem Schinken belegt und und einem Spiegelei</i>	€ 9,00
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	€ 9,90
<i>Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Bratkartoffeln</i>	€ 9,90
<i>Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	€ 11,00
<i>Angebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	€ 11,00
<i>Hausgemachte „Schwäbische Maultaschen“ mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 11,00
<i>Hausmacher Vesperplatte mit verschiedenen Brotsorten und Butter</i>	€ 13,50

## **Suppen**

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen* € 5,00

*Rinderkraftbrühe mit „Schwäbischer Maultasche“* € 6,00

## **Salate**

*Gemischter Salatteller* € 5,00

### **Bunter Salatteller und Baguette**

*mit Streifen vom panierten Schweineschnitzel* € 13,00

*mit gebratenen Putenbruststreifen* € 14,00

*mit Ziegenkäse und Honig überbacken (vegetarisch)* € 15,00

*mit gebratenem Zanderfilet* € 19,00

***In unseren Salaten und Salatsoßen sind teilweise Süßungsmittel und Milcheiweiß enthalten.***

## **Fisch**

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln* € 14,00

*Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Ofengemüse  
und Bratkartoffeln* € 23,00

## **Klassiker**

<i>Kleines Putensteak (150 g) mit Camembert überbacken, Preiselbeeren und Baguette (Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €)</i>	€ 12,90
<i>Zwei kleine Steaks von Schwein und Pute mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und geröstetem Kräuterbaguette (Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €)</i>	€ 13,00
<i>Drei kleine Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter, Spiegelei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00

## **Schnitzel**

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ *</i>	€ 13,00
<i>Münchner Schnitzel mit Meerrettich und süßem Senf in der Panierung *</i>	€ 13,50
<i>Cordon bleu vom Schwein *</i>	€ 14,50
<i>Jägerschnitzel *</i>	€ 14,90
<i>Wiener Schnitzel (Original vom Kalb) *</i>	€ 22,00

## **Steaks**

<i>Putensteak 200 g*</i>	€ 14,50
<i>Rumpsteak medium 150 g*</i>	€ 17,00
<i>Rumpsteak medium 200 g*</i>	€ 21,00
<i>Rumpsteak medium 300 g*</i>	€ 28,00

**Zu den Steaks servieren wir Kräuterbutter und an Beilagen\* wahlweise:**  
*Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Gurkensalat  
oder eine kleine Salatbeilage*

**Zusätzlich als Beilage gerne auch:**

<i>Gemischter Salatteller</i>	€ 5,00
<i>Mediterranes Gemüse</i>	€ 5,00

*Lieber Gast,  
sprechen Sie uns bei bestimmten Wünschen, beispielsweise bei einer veganen Ernährung oder  
Unverträglichkeiten/ Allergien gerne vor Ihrer Bestellung an.  
Wir beraten Sie gerne.*