

Suppe

gratinierte französische Zwiebelsuppe	-vegetarisch-	6,90 €
badische Flädlesuppe		7,40 €
hausgemachte Gulaschsuppe "ungarische Art"	Tasse	7,70 €
	Teller	9,90 €

Salate

Beilagensalat	5,50 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	7,70 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	7,70 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing	11,90 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	14,40 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	12,90 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten mit glasierten Hähnchenbruststreifen	16,60 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten mit drei gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigensenf	17,40 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten und auf der Haut gegrilltem Zanderfilet	18,80 €

Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem hausgemachten Kartoffeldressing.

Gegen einen Aufpreis von 2,50 € erhalten Sie unsere großen Salate auch mit Feldsalat.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bratkartoffeln	16,70 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bratkartoffeln	16,70 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle</i> Beilagensalat	17,90 €
gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren frischer Rahnsalat	18,60 €
Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle</i> Beilagensalat	18,90 €
hausgemachte Fleischküchle mit Champignonrahmsauce glasierter Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree	19,20 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsauce Beilagensalat	20,40 €
Cordon Bleu Rolle vom Schwein mit Wacholderschinken und mildem Bergkäse gefüllt Bratkartoffeln, Bratenjus Beilagensalat	23,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle, Speckbohnen und Rahmsauce	29,90 €
200 g gegrilltes Rumpsteak	29,90 €
300 g gegrilltes Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	34,40 €
<i>wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce</i>	

Hauptgericht Fisch

auf der Haut gebratenes Zanderfilet "Winzerin Art"
mit Speck und Weintrauben 27,80 €
Rahmsauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree

vegetarische Gerichte

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat 14,90 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat 14,90 €

hausgemachte Rote Bete-Quark-Maultasche 18,50 €
auf Schwarzwurzel-Sherryragout und pikantem Cashewcrunch

Extras

hausgemachte Soßen 1,50 €
Bratenjus, dunkle Jägersoße
Pfefferrahmsöße, Rahmsöße, Champignonrahmsöße

eine extra Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,30 €

eine Portion Beilagen 5,00 €
hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Bratkartoffeln

eine Portion saisonales Gemüse 5,60 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

regionale Vesperkarte

Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,90 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	13,40 €
Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	10,30 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	10,80 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	15,30 €
eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	11,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	11,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	16,40 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bauernbrot	12,20 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bratkartoffeln	16,70 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	14,80 €
Winzervesper mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter Garnitur und Bauernbrot	15,10 €

Sie wünschen eine kleinere Mahlzeit?

Eine Vielzahl an unseren Gerichten gibt es auch als mittlere Portion für Ladies, Best Ager, Junggebliebene und Kinder. Es werden EUR 2,50 pro Portion gutgeschrieben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Gerichte möglich sind.

Süßer Genuss

eine Kugel hausgemachtes Sorbet <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,50 €
eine Kugel Eis Carte D'Or <i>(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)</i>	2,20 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,70 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	7,30 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	5,80 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce	5,80 €
Affogato al Caffè – <i>einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	5,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachte Kirschen	8,80 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.