

## Aperitif, Südweine und Longdrinks

€

Geeister Glühweinspritz Soda, Sekt	0,2l	5,00
„Hugo“ hausgemachter Holundersirup mit Prosecco, Soda, Minze und Limone	0,2l	5,20
Fruchtcocktail SPRITZ - ohne Alkohol mit Frucht und Ingwer und Soda	0,2l	4,80
Unser eigener Holunderblütenessenz mit trockenem Riesling Sekt verfeinert	0,1l	5,00

## Edle Weine 0,75l Flasche im Glas serviert

### Weißweine

#### Marktgräfler

*Gutedel QbA trocken*

Gl 0,1 3,60

Weingut Martin Wassmer Baden

Gl 0,2 6,80

Duft nach gelben Früchten mit dezenter Exotik und feinfruchtig

Gl. 0,75 20,00

#### *Weingut Wassmer*

*Marktgräfler Spätburgunder Rosé*

Gl 0,1 3,60

Kabinett, feinherb

Gl 0,2 6,80

Baden Marktgräflerland *Weingut Wassmer*

Gl. 0,75 20,00

Prätikatswein Kabinett trocken,

### Rotweine

#### Spanien

Gl 0,1 3,60

*MAXIMO Tempranillo*

Gl 0,2 6,80

Duft von Pflaumen, roten Früchten,

Gl. 0,75 20,00

Tabak und Vanille. Lebendiger Geschmack,

weiche Tannine, schöne Struktur

#### Italien

*LA CORTIGIANA Sacchetto*

Gl 0,1 3,60

Merlot trocken Veneto Sacchetto

Gl 0,2 6,80

Der Sacchetto Merlot La Cortigiana Rosso ist weich,  
abgerundet und saftig. Sein dichter Aromaschmelz  
erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren.

Gl. 0,75 20,00

*ALIOTTO Tenuta Podernovo TOSCANA*

Gl 0,1 3,60

Honig und Vanille duftender Rotwein im Eichenfass  
und wird 6 Monate in der Flasche verfeinert

Gl 0,2 6,80

Gl. 0,75 20,00

*Unsere Minis 0,375 ltr. Flaschen Idealer Begleiter für 2 Personen*

Alde Gott Riesling Kabinett trocken  
elegant, fruchtig, blumig

Flasche  
0,375 ltr. 13,00

Alde Gott Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken,  
kräftig, gehaltvoll, feine Herbe

Flasche  
0,375 ltr. 13,00

## Beständiges

Niederbayerisches Lammlendchen rosa gebraten  
mit Gemüse und Kartoffelrösti  
25,00

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salate  
20,00

Hermannsdorfer Kalbslendchen mit Morcheln  
Nudeln und Tomatensalat  
28,00

Pochiertes KALBSBRIES vom Hermannsdorfer  
an einer Portweinglace Kartoffel & Gemüse  
26,00

Medaillons vom Schweinefilet  
Madeirarahmsauce, Spätzle und Salate  
20,00

Filetspitzen in Zitronen-Madeirasauce  
hausgemachte Spätzle und Salate  
19,20

Schwäbischer Rostbraten mit glacierten Zwiebeln  
hausgemachte Spätzle und Salate  
21,00

Entrecote vom Weiderind mit gegrillten Hummerkrabben,  
Kartoffelkühle und Salate  
26,00

Zartes rosa gebratenes Filetsteak vom Allgäuer Weiderind  
Kartoffelkühle und Gemüse  
28,00

## Leichte Vegetarische Küche

Unsere Alblinsen und Käsetortellini mit Gemüse  
14,80

## Wild aus der Region

Geschmortes Rehragout mit Hagebuttensauce  
Kräutersaitlinge, Kartoffelkroketten und Rotkohlgemüse  
17,00

Zartes Rehschnitzel in Morchelsauce  
Spätzle, Feldsalat und eingelegte Preiselbeeren  
24,00

## Unser Geflügel vom Geflügelhof Merkle Roggenburg

„Cordon bleu“ vom Geflügel gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Pommes frites  
15,80

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Rotkohlgemüse und Kartoffelrösti  
20,00

## Tagesgedeck 18,80

Pilzrahmsuppe



In Estragonaroma geschmorter Lamnbraten  
mit Kartoffelrösti und Ratatouille Gemüse

### Die Empfehlung

Kalbfleischküchle in einer Kräuterrahmsauce  
Spätzle und Salate  
13,80

Im Gemüsesud gekochter Tafelspitze  
Schnittlauchsauce, Gemüse und Bandnudeln  
17,00

Piccata Milanaise Schnitzelchen in Ei und Parmesan gebacken  
dazu Nudeln mit Madeirasauce  
19,80

Kalbsfricassee in Currysauce mit Reis  
16,80

### Fisch

Gebratenes SAIBLINGFILET mit Lauchrahmgemüse und Kartoffeln  
21,00

## Salathauptgerichte

Tomaten und Linsensalat mit gebratenen Fischmedaillons  
16,00

Großer Blattsalate mit Hausrahmdressing  
9,80

### *dazu nach Belieben*

gebratenen Poulardenstreifen

Kräuterfrischmilchkäse  
14,60

## Kalte Gerichte

Unser würzig angemachter Wurstsalat mit edlem Pflanzenöl  
Schalotten, Kräutern und Brot  
9,00

Dünn geschnittener Roher Schwarzwälder Schinken  
mit Meerrettich, Brot und Butter  
12,00 €

Weißer Fleischsülze mariniert mit Schalotten-Apfelvineigrette  
Leberwurst und Brot  
10,80 €

## Kleine warme Gerichte

Schweinsbratwürstel mit Kartoffelkühle  
11,80 €

In Brösel gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren und Tomatensalat  
8,60 €

Hausgemachte Maultaschen  
in Ei & Schnittlauch geröstet und Salat  
13,80 €

## Unsere Suppen

Klare Maultaschensuppe

5,80

Pilzrahmsuppe

6,20

Kartoffelrahmsüppchen

5,00

Krebsrahmsuppe

7,80

## Vorspeisen kalt und warm

Alblinsentöpfe warm mit gebratenen Langostinos

13,80

Feldsalat mit Petersilienrahmdressing und Walnussöl

6,80

Gurken & Linsensalat mit gebratenen Fischstücken

11,00