

	EURO		EURO
Vorspeisen		Hauptspeisen	
Flädlesuppe ^{1 3 7}	6,00	Käsespätzle – mit Röstzwiebeln und Salat ^{1 3 7 9 10}	14,00
Kleiner gemischter Salat – mit Hausdressing ^{7 9 10}	6,00	Calamares – mit Pommes und Knoblauchsoße ^{1 4 7 14}	13,50
Flammkuchen		Seeblickburger – saftige Rindfleisch-Patties mit Salsa, Cheddar-Käse, Essiggurken, Bacon, Zwiebeln und Kartoffelecken ^{1 3 7 9}	17,00
Elsässer Art – mit Speck und Zwiebel ^{1 3 7}	11,00	Schnitzel Wiener Art – mit Pommes ^{1 3 7}	17,50
Elsässer Art – mit Speck, Käse und Zwiebel ^{1 3 7}	12,50	Badener Schnitzel – mit Rahmsoße und Spätzle ^{1 3 7}	18,50
Griechischer Art – mit Schafskäse und Peperoni ^{1 7}	12,00	Jägerschnitzel – mit Champignonrahmsoße und Pommes ^{1 3 7}	18,50
Vegan – mit Sojacreme und Gemüse ^{1 6 9}	13,00	Putensteak "Café de Paris" – Pommes ^{1 3 7 14}	18,50
Salate		Cordon Bleu vom Schwein – gefüllt mit Bergkäse und Schinken mit Pommes ^{1 3 7}	22,50
Großer gemischter Salat – mit Hausdressing ^{7 9 10}	11,00	Black Angus Rumpsteak (300g) – mit Pommes und Kräuterbutter ^{1 7}	31,00
Gemischter Salat – mit saftigen Putenstreifen ^{7 9 10}	17,00	<i>„Hierzu empfehlen wir ein Glas Rotwein Villa Antinori – Italien.“</i>	
Gemischter Salat – mit gebratenem Ziegenkäse und Feigensenf ^{7 9 10}	17,00	Auf Wunsch können Sie als Beilage auch Kartoffelecken oder Spätzle für einen Aufpreis von 2,00 € wählen.	
<i>„Zu unseren frischen Salaten empfehlen wir ein Glas Linteo Rose Salento – Italien, unsere Sommerwein Empfehlung.“</i>		Extra Soße	1,50
Wurstsalat – mit Zwiebeln und Brot ^{1 10}	11,00	Extra Ketchup / Mayonnaise	0,50
Straßburger Wurstsalat – mit Käse, Zwiebeln und Brot ^{1 7 10}	12,50	Dessert	
Kinderspeisen		Eis Variation – 3 Kugeln mit Sahne ^{7 8}	7,00
Spätzle mit Rahmsoße ^{1 3 7}	5,50	Eiskaffee ⁷	7,00
Pommes rot / weiß ¹	4,90	Eisschokolade ⁷	7,00
Kartoffelecken mit Sour Cream Dip ^{1 7}	6,90	Flammkuchen Apfel - Zimt – mit Rosinen ^{1 3 7}	11,00
Chicken Nuggets mit Pommes ^{1 3}	8,50	<small>¹ Glutenhaltiges Getreide / ² Krebstiere / ³ Eier / ⁴ Fische / ⁵ Erdnüsse / ⁶ Sojabohnen / ⁷ Milcherzeugnisse / ⁸ Schalenfrüchte / ⁹ Sellerie / ¹⁰ Senf / ¹¹ Sesamsamen / ¹² Schwefeldioxid und Sulphite / ¹³ Lupine / ¹⁴ Weichtiere</small>	
Kinderschnitzel mit Pommes ^{1 3}	9,00		



Bier

Vom Fass	Liter	Euro
Dinkelacker Pils	0,3	3,30
	0,5	5,00
Dinkelacker Radler	0,3	3,30
	0,5	5,00
Sanwald Hefeweizen	0,5	5,00
Bayreuther Aktien Zwickl (Kellerbier naturtrüb)	0,3	3,30
	0,5	5,00
Guinness	0,4	5,80

Flaschenbiere	Liter	Euro
Dinkelacker Pils	0,33	3,60
alkoholfrei		
Sanwald Hefeweizen	0,5	4,80
alkoholfrei		
Sanwald Kristallweizen	0,5	4,80

Wein

Baden - Badener Weinhaus am Mauerberg		
Riesling trocken	0,25	5,90
Grauburgunder trocken	0,25	5,90
Spätburgunder Weißherbst	0,25	5,90
Spätburgunder lieblich	0,25	5,90
Spätburgunder trocken	0,25	5,90
Schorle süß / sauer	0,25	4,60
Affentaler Rieslingsekt	0,10	4,60
	0,75	27,00

Weine Offen / Flasche		
Villa Antinori weiß	0,20	6,20
	0,75	22,50
Kopp Sauvignon Blanc	0,20	6,70
	0,75	24,50
Villa Antinori rot	0,20	8,20
	0,75	29,50
Baron de Ley Canon rot	0,20	6,90
	0,75	22,00
Linteo Rose	0,20	6,00
	0,75	22,00
	0,25	7,80

Hugo, Sommerschorle, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz

Alkoholfreies

Tafelwasser	1,00	4,20
classic		
Peterstaler Mineralwasser	0,25	3,10
classic / still	0,75	5,20
Fruchtsäfte		
Apfel naturtrüb, Kirsch, Kiba,	0,3	4,60
Rhabarber, Johannisbeere	0,5	5,70
Saftschorle	0,3	4,10
	0,5	5,20

Trade Island Ice Tea	0,33	4,60
Pfirsich / Zitrone		
Cola / ZERO	0,3	3,30
Fanta	0,5	5,00
Spezi		
Sprite		
Red Bull	0,25	4,80

Heißgetränke

Tee		3,20
Früchte, Pfefferminz, Grün, Schwarz, Kamille		
Cafe creme		3,30
Milchkaffee		3,60
Cappuccino		3,60

Espresso		2,70
Doppelter Espresso		4,20
Espresso Macchiato		3,10
Latte Macchiato		3,70
Heiße Schokolade		3,70

Digestifs

Berliner Luft	2 cl	2,80
Ouzo	2 cl	3,40
Grappa di Prosecco	2 cl	4,20
Ramazotti	4 cl	4,50
Blutwurz	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,20
Baileys	4 cl	4,20

Scheibel Schwarzwald Brennerei über Gold destilliert

Williams	40%	2 cl	3,90
Mirabell	43%	2 cl	3,90
Altes Pflümle	43%	2 cl	3,90
Edle Himbeere	40%	2 cl	3,90
Moor Birne	40%	2 cl	3,90
Apricot Brandy	35%	2 cl	4,70
Weinberg Pfirsichlikör	22%	2 cl	4,10

Longdrinks

Absolut Vodka Red Bull / Lemon / Soda	4 cl	7,20
Asbach Cola	4 cl	6,20
Jack Daniels Cola	4 cl	7,20

Tanqueray Gin Tonic	4 cl	7,20
Hendricks Gin Tonic	4 cl	10,20
Mojito	4 cl	8,70
Caipirinha	4 cl	8,70
Cuba Libre	4 cl	8,70





Frischer Spargel aus der Region

Eine Portion Stangenspargel entspricht ca. 500g Frischgewicht

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen ¹³⁷	7,50 €
Stangenspargel im Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise ¹³⁷	22,- €
Portion frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln ¹³⁷	22,- €
Portion frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und gekochtem Hinterschinken ¹³⁷	27,- €
Portion frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Schwarzwälder Schinken ¹³⁷	27,- €
Portion frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und gemischtem Schinken ¹³⁷	27,- €
Portion Stangenspargel mit einem panierten Schnitzel und neuen Kartoffeln ¹³⁷	32,- €
Portion Stangenspargel mit einem argentinischen Rumpsteak (300g) und neuen Kartoffeln ¹³⁷	42,- €

Wahlweise können Sie zu allen Speisen Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter wählen.

Zu unserem frischen Spargel empfehlen wir ein Glas Sauvignon Blanc vom Weingut Kopp aus Sinzheim **6,70 €**

Solange der Vorrat reicht.

¹ Glutenhaltiges Getreide / ² Krebstiere / ³ Eier / ⁴ Fische / ⁵ Erdnüsse / ⁶ Sojabohnen / ⁷ Milcherzeugnisse / ⁸ Schalenfrüchte / ⁹ Sellerie / ¹⁰ Senf / ¹¹ Sesamsamen / ¹² Schwefeldioxid und Sulphite / ¹³ Lupine / ¹⁴ Weichtiere



IMMER NUR DIENSTAG

	EURO
Schweineschnitzel – Wiener Art mit Zitrone ^{1 3 7}	15,00
Rahmschnitzel – Cognac – Rahmsoße ^{1 3 7}	15,00
Jägerschnitzel – Champignon – Rahmsoße ^{1 3 7}	15,00
Paprikaschnitzel – mit feuriger Paprikasoße ^{1 3 7}	15,00
Hamburgerschnitzel – mit einem Spiegelei ^{1 3 7}	15,00
Schlemmerschnitzel – Soße Art Bernaise mit Gurken, Paprika und Champignons ^{1 3 7}	15,00
Balkanschnitzel – mit Schafskäse überbacken ^{1 3 7}	15,00
Käselappenschnitzel – mit Käse überbacken ^{1 3 7}	15,00
Hawaiischnitzel – mit Ananas und Käse überbacken ^{1 3 7}	15,00
Mailänderschnitzel – mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{1 3 7}	15,00
Holzällerschnitzel – mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken ^{1 3 7}	15,00
 <i>“Hierzu empfehlen wir ein frisch gezapftes Dinkelacker Pils vom Fass.“</i>	 5,00
 Alle Schnitzel werden mit Pommes serviert. Für Kartoffelecken oder Spätzle als Beilage wird ein Aufpreis von 2,00 € berechnet.	

IMMER NUR DONNERSTAG

Frisch gegrillte Schweinshaxe	14,00
mit Semmelknödel, Soße und Krautsalat ^{1 3 7}	
 <i>“Hierzu empfehlen wir ein kühles Kellerbier Bayreuther Aktien Zwickl naturtrüb im Steinkrug.“</i>	 5,00

Aktionstage nur solange der Vorrat reicht.

