

VORSPEISEN

Bunte Salate⁴, 5€

½ Duzend Weinbergschnecken, 9,50€

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan, 12,50€

SUPPEN

Tagessuppe, 3,50€

Badisches Schneckensüpple, 8,50€

Hausgemachte Gulaschsuppe³, 6,50€

Flädlesuppe, 4,50€

VEGETARISCH

Gemüseschnitzel
mit Tomatensauce³ und Reis, 11,40€

Gemüsepfanne
mit Reis, 12,80€

Gemüseteller
mit Butterkartoffeln, 12,80€

Großer vegetarischer Salatteller⁴
mit Feta und Oliven, 13€

KINDERKARTE

Für unsere Gäste bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Ketchup, 6€

Wiener Würstchen
mit Pommes frites und Ketchup, 5,50€

Pommes frites oder Spätzle
mit Soße, Ketchup oder Majonaise, 3,80€

Pfannkuchen
mit Apfelmuß, 5,50€

„Räuberteller“
Bediene Dich selbst bei Mama und Papa, 0€

HAUPTSPEISEN

1 Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln³
dazu Pommes frites, 12,40€

Badisches Schäufole
mit Kartoffelsalat, 12,80€

Panierte Schweineschnitzel³
mit Pommes frites, 14,80€
– gerne auch als Tellergericht, 11,80€ –

Zigeunerschnitzel
mit Paprikasauce
und Pommes frites, 17€
– gerne auch als Tellergericht, 13,50€ –

Toast Hawaii
mit Salatbouquet, 12,50€

Putengeschnetzeltes
in Curry–Sahne–Sauce³
mit Früchten und Butterreis, 16,50€

Wiener Schnitzel³ vom Kalb
mit Pommes frites, 24€
– gerne auch als Tellergericht, 19,50€ –

Kalbsrahmschnitzel³
mit hausgemachten Spätzle¹, 24€
– gerne auch als Tellergericht, 19,50€ –

FISCH

Zanderfilet „Müllerin Art“³
mit Gemüsestreifen
und Petersilienkartoffeln, 20€

In Mandelbutter gebratene Forelle
mit Salzartoffeln, 19€

Riesengarnelen in Knoblauchbutter
mit Reis, 16€

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

Grillteller

vom Schwein, Rind und Lamm
dazu Kartoffelecken und Bohnen, 24€

Entrecôte double (ab 2 Personen)

mit Champignons und Gemüseauswahl,
dazu Pommes frites
und Kartoffelkroketten, 29€ pro Person

Cordon Bleu³ vom Schwein

mit Schinken⁵ und Käse⁶ gefüllt,
dazu Kartoffelkroketten², 18€

Lammkotelett³

mit Bohnen und Bratkartoffeln, 22€

Tartarbeefsteak „Europe“

mit Ei angemacht oder
zum selbst anmachen mit Brot, 18€
oder mit Pommes frites, 20€

Zwiebelrostbraten³

dazu Bohnen und Bratkartoffeln, 23€

Westernsteak vom Rind

mit Speck und Zwiebeln,
dazu Kartoffel-Ecken, 23€

Rumpsteak³ mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites, 23€

Rumpsteak mit Pfeffersauce³

dazu Kartoffelkroketten, 23€

Geschnetzelte Leber, sauer³

mit hausgemachten Spätzle¹, 12,50€
– gerne auch als Tellergericht, 10€ –

Geschnetzelte Nierle, sauer³

mit hausgemachten Spätzle¹, 12,50€

EXTRAS

Portion Beilagen

Gemüse, Pommes frites,
hausgemachte Spätzle oder Kroketten
zum Hauptgericht, 4€

SALATE

Bunte Salate

vorweg oder als Beilage, 5€

Blattsalate⁴ mit gebratenen Putenbruststreifen, 13€

Blattsalate⁴ mit gebratenen Garnelen, 14€

Wurstsalat oder Straßburger Wurstsalat

mit Brot, 9,80€
oder mit Pommes frites, 11,80€

Großer vegetarischer Salatteller⁴

mit Feta und Oliven, 13€

Großer Salatteller⁴

mit Wurst⁵ und Ei, 13€

VESPERKARTE

Schweinskopfsülze – Schwartenmagen

mit Sauce Vinaigrette
und Bratkartoffeln, 13,50€

Badisches Schäufole

mit Kartoffelsalat, 12,80€

Schinkenbrot

mit gekochtem Schinken⁵, 8€
oder mit Schwarzwälder Schinken⁵, 9€

Ein Paar heiße Wiener Würstchen⁵

mit Senf und Brot, 7€
oder mit Pommes frites, 9€

Hausgemachte Gulaschsuppe³, 6,50€

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, 2,30€

Espresso, 2,30€

Milchkaffee, 3€

Cappuccino, 3€

Latte Macchiato, 3€

Irish Coffee, 6€

Cappuccino mit Amaretto, 6€

Portion Tee, 4,50€

Glas Tee, 3€

Information zu Allergenen

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich bzw. in der ausführlichen „Zutatenkarte“ Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce^{4,2}, 6,5€

Linzertorte, 3,80€

Ananas mit Kirschwasser, 7,50€

Kaffee mit Vanille-Eis

und Milchschaum, 5,50€

Crème brûlée, 6€

SPEZIALITÄTEN MIT DREI KUGELN EIS

Gemischtes Eis 3,80€

Vanille-Eis

mit heißen Himbeeren^{4,2}, 8,50€

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce^{4,2}, 8,50€

Blonder Engel

Vanille-Eis mit Eierlikör, 8,50€

Hausgemachte Baisermeringen^{4,2}

mit Eis und Sahne, 7,50€

Schwarzwaldbecher

original Schwarzwälder Kirschwasser, 8,50€

Pfirsich Melba^{4,2}, 8,50€

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

APERITIF

Amerbière	0,2 ltr.	2,80 €
Campari Soda	4 cl.	5 €
Ricard, Pernot	4 cl.	5 €
Kir Royal	0,1 ltr.	5 €
Sherry, Port, Cinzano	5 cl.	5 €

BIER VOM FASS

	0,5 ltr.	0,3 ltr.
Riegeler Felsenpils	4,- €	2,70 €
Riegeler Spezial Export	4,- €	2,70 €
Fürstenberg Hefeweizen naturtrüb	4,- €	
Früh Kölsch	0,2 ltr.	1,90 €

FLASCHENBIERE

Waldhaus Jubiläums Dunkel naturtrüb, Premium	0,33 ltr.	2,70 €
Fürstenberg alkoholfrei	0,33 ltr.	2,70 €
Fürstenberg frei zitrus	0,33 ltr.	2,70 €
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5 ltr.	4,- €

SEKT

Hausmarke brut Riesling-Sekt, Methode Traditionelle Privat Sektkellerei H. Reinecker Auggen, Markgräflerland, Baden		
Glas	0,1 ltr.	3,50 €
Piccolo	0,2 ltr.	6 €
Flasche	0,7 ltr.	19 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Mirinda, 7up, Eistee, Apfelsaft, Apfelschorle	0,2 ltr.	2,20 €
Pepsi, Mirinda, 7up, Eistee, Apfelsaft, Apfelschorle	0,4 ltr.	4 €
Coke light	0,33 ltr.	3,50 €
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	0,25 ltr.	2,30 €
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	0,5 ltr.	4 €
Vitell	0,5 ltr.	4 €
Orangensaft	0,2 ltr.	3 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 ltr.	3 €
Schweppes Tonic Water	0,2 ltr.	3 €

SPIRITUOSEN

Hefeschnaps, Obstwasser	2 cl.	3 €
Kirschwasser	2 cl.	5 €
Williamsbirne	2 cl.	5 €
Himbeergeist	2 cl.	5 €
Underberg, Fernet	2 cl.	3 €
Grand Marnier	2 cl.	4,50 €
Asbach Uralt	2 cl.	4 €
Rey Martin, Hennessy	2 cl.	8 €
Wodka	2 cl.	4,50 €
Rum	2 cl.	4 €
Whisky	2 cl.	5,50 €
Dimple, Chivas	2 cl.	7 €
Gin Tonic (4 cl. Gin)		7 €

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

GUTEDEL

Der Gutedel, der in der Schweiz und Frankreich Chasselas heißt und in Österreich Junker genannt wird, ist die meistangebaute Rebsorte im Markgräflerland.

Auggener Schäf Weißer Gutedel

Qualitätswein trocken – Kaltgärung –
Winzergenossenschaft Auggen,
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....14 € 0,25 ltr. ...4,80 €

Hügelheimer Gutedel

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....15 € 0,25 ltr.....3,80 €

MÜLLER THURGAU

Ballrechten-Dottinger Castellberg Müller Thurgau

Qualitätswein trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
1 ltr.....15 € 0,25 ltr.....3,80 €

Wolfenweiler Batzenberg Müller Thurgau

Qualitätswein
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....15 € 0,25 ltr.....3,80 €

CHARDONNAY

Der Chardonnay ist in der ganzen Welt zu Hause – und fühlt sich auch hier im sonnigen Markgräflerland wohl.

Sein Wein zeichnet sich vor allem durch Körperreichtum aus und bringt den Charakter der Weinbergslage gut zum Ausdruck.

Ötlinger Sonnhohle Chardonnay

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....18 € 0,25 ltr.....6 €

WEISSBURGUNDER

Hügelheimer Weißburgunder

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....14 € 0,25 ltr.....4,80 €

GRAUBURGUNDER

Der Grauburgunder (Pinot Gris, Pinot Grigio) wird heute zum eleganten Wein mit angenehmer Säure ausgebaut, der sich hervorragend als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch eignet.

Der klassische Ausbau zum „Ruländer“ ist in Baden nicht mehr anzutreffen.

Hügelheimer Grauburgunder

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....14 € 0,25 ltr.....4,80 €

WEISSHERBST – ROSÉ

Aus den roten Spätburgunder-Trauben nach der Methode der Weißweibereitung hergestellt. Fruchttige, spritzige Weine für einen lauen Sommerabend auf unserer Gartenterrasse

Eichstetter Spätburgunder Rosé

Qualitätswein trocken
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten
Kaiserstuhl, Baden
1 ltr.....20 € 0,25 ltr.....5 €

Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....20 € 0,25 ltr.....5 €

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalat, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

ROTWEIN

Die roten Spätburgundertrauben wurden schon von den Römern angebaut. Heute werden auch in Deutschland viele farb-, tannin- und körperreiche, gehaltvolle Rotweine erzeugt, die sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs messen können.

Seit einigen Jahren wird in unserer Region auch der tiefrote Cabernet-Sauvignon mit seinem kräftigen Johannisbeeraroma angebaut.

Feuerbacher Steingässle Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....18 € 0,25 ltr.....6€

Badenweiler Römerberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken
Weingut Schneider-Krafft, Niederweiler
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....22,50 € 0,25 ltr.....7,50 €

Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Auggen
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....18 € 0,25 ltr.....6€

Bezirkshellerei Markgräflerland Cabernet Sauvignon

Deutscher Qualitätswein trocken „Exclusiv“
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....22,50 € 0,25 ltr.....7,50 €

Britzinger Rosenberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Britzingen
0,75 ltr 22,50€ 0,25ltr 7,50€

Hügelheimer Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....19€ 0,25 ltr.....4,80 €

Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....19€ 0,25 ltr.....4,80 €

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, 2,30€

Espresso, 2,30€

Milchkaffee^c

Cappuccino, 3€

Latte Macchiato, 3€

Irish Coffee, 6€

Cappuccino mit Amaretto, 6€

Portion Tee, 4,50€

Glas Tee, 3€

KUCHEN

Linzertorte, 3,80€

Hausgemachte Torte, 3,80€

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce^{4,2}, 6,50€

Ananas mit Kirschwasser, 7,50€

Kaffee mit Vanille-Eis

und Milchschaum, 5,50€

Crème brulée, 6€

SPEZIALITÄTEN MIT DREI KUGELN EIS

Gemischtes Eis 3,80€

Vanille-Eis

mit heißen Himbeeren^{4,2}, 8,50€

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce^{4,2}, 8,50€

Blonder Engel

Vanille-Eis mit Eierlikör, 8,50€

Hausgemachte Baisermeringen^{4,2}

mit Eis und Sahne, 7,50€

Schwarzwaldbecher

mit original

Schwarzwälder Kirschwasser, 8,50€

Pfirsich Melba^{4,2}, 8,50€

Für Informationen zu Allergenen Zutaten fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Sauce enthält Glutamat, 4 Dickungsmittel, 5 Wurst: Glutamat, Antioxidationsmittel, Diphosphate, Natriummalate, Natriumnitrit, Diglyceride, 6 Käse: Farbstoff, Natriumnitrat, Diglyceride, Natamycin