

Saisonal

Apfel-Selleriecremesuppe

mit Crôutons

€ 5,20 (A,G,I,16)



Risotto

mit gebratenen Pilzen

€ 12,90 (G,16)



Beef Tatar

mit gerösteten Pumpernickel, Trauben
und Feldsalat

€ 14,90 (A,D,J,4,5,7,8)

Im Pergamentpapier gegarte Hähnchenbrust

mit herbstlichen Gemüse und
Tomaten-Feta-Salat

€ 11,90 (G,I,2,8,16)



Geschmorte Schweinebäckchen

mit Wirsing und hausgemachten
Semmelknödeln

€ 13,90 (C,G,I,7,16)

Kabeljau im Lauchmantel pochiert

an Senfsauce und Petersilienkartoffeln

€ 17,90 (J,A,G,16)

Veganes Apfel-Streusel-Küchlein

mit Roter Grütze und
Soja-Vanille-Sahne

€ 6,90 (A,H,5,8)



Chardonnay

»vom gelben Löss«

2013

Weingut Spiess

€ 31,00 pro Flasche

€ 9.00 Glas 0.2 l

Vorweg & Zwischendurch

Kartoffelsuppe

Speckwürfel & Brotroutons

€ 5,90 (G,I,L,2,6,16)

Tatar vom geräucherten Lachs

mit Creme Fraiche, Kapern, Schalotten
auf einem Wildkräutersalat mit einer
frischen Brotauswahl

€ 10,90 (D,G,2,5,16)

Marinierter Tafelspitz

mit Radiselvinaigrette und
Bratkartoffeln

€ 8,90 (I,J)

Flammkuchen aus dem Elsass

mit Speck und Zwiebeln

€ 6,90 (A,G,1,2,6,16)

Flammkuchen Helena

mit Schafskäse, Oliven,
roten Zwiebeln und Peperoni

€ 8,90 (A,G,2,8,9,10)



Flammkuchen Caprese

Mit Mozzarella, Kirschtomaten
und Rucola

€ 8,90 (A,G,2,5,7,8,9)



Hausgemachte Maultaschen

an Zwiebelsauce mit Schwäbischem
Kartoffel-Gurkensalat

€ 11,90 (A,C,G,I,1,2,5,6,8,9)

Veggie & Salat

Gemischter Salat

€ 4,90 (J,2)



„Weinwirtschaftssalat“

Gartensalate wahlweise
mit Hähnchenbruststreifen
oder

Hausgebeiztem Caipirinalachs (D)
oder

Waldpilzen mit Räuchertofu (und
heimischen Kräutern (F,2)

dazu ofenfrisches Baguette

€ 12,90



dazu Balsamico-, French-oder Joghurt-
Dressing (2,7,8)

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Falafel-Bratling

€ 14,90 (C,5,11)



Gemüsefrittata

mit Nüssen und Kernen, dazu
Avocado-Dip und Salatbouquet

€ 9,90 (C,E,H)



Mousse von dunkler Schokolade

Auf Trauben-Birnen-Ragout

€ 6,90 (C,G,5,16)

Öl gefällig!

Unser Olivenöl aus
Andalusien erhalten

Sie zum

Mitnahmepreis von

€ 4.90 pro Flasche

Klassisch & Regional

Flädlesuppe

€ 4,50 (A,C,G,I,16)

Aperitif Cocktail

arcona
MACHT BLAU

€ 5,00

Zwiebelrostbraten

an Thymiansauce mit
Zwiebelschmelze dazu wahlweise
Spätzle oder Bratkartoffeln
mit einem kleinen Blattsalat

€ 19,90 (A,G,I,J,6,10)

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse Pommes, Ketchup,
Mayonnaise und einem kleinen Salat

€ 13,90 (A,C,G,1,5,7,8,9,10)

**Gebratene Medaillons vom
Schweinefilet**

auf Käs´spätzle mit Pilzrahmsauce

€ 15,90 (A,C,G,I,2,6,)

Crème Brûlée

mit kleinem Obstbouquet

€ 6,90 (C,G,10,16)

Specials

Pochierte Lachstranche

auf gegrilltem

Zucchini-Brokkoli-Gemüse und
geschmolzenen Kirschtomaten

€ 13,90 (D,G,16)



Weinwirtschafts Burger

Saftiges Rinderhacksteak

oder

saftig gebratene Hähnchenbrust,

mit Rotweinzwiebeln, Bergkäse,
Tomate, Gurke und Burgersauce,
dazu Steakhouse Pommes mit
Ketchup und Majonaise

€ 16,90 (A,C,G,1,2,7,8,9,10)

Erweitern Sie Ihren Burger mit:

gebratenes Spiegelei, Bacon oder
Jalapeños

Pulled Beef Burger

mit gebratenen Rosmarinspalten und
Coleslaw Salad

€13,90 (C,G,H,J,7,16)

Saftiger Schokoladenkuchen

mit hausgemachtem Sorbet

€ 6,90 (A,C,G,16)

Capaia
A. & I. Baron von
Essen
2007
South Africa

€ 45,00 pro Flasche

€ 14.00 Glas 0.2 l