

Saisonal

Salat von grünem und weißem Spargel
€ 10,90

Spargel (250 g) mit neuen Kartoffeln
(G,16,C)
€ 12,90

1Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln
(G,16,C)
€ 18,90

Weißer Spargel mit Knochenschinken
und neuen Kartoffeln (G,16,C)
€ 15,90

Weißer Spargel mit gebratenem
Lachsfilet
und neuen Kartoffeln (G,16,C,D)
€ 19,90

Weißer Spargel mit paniertem
Schweineschnitzel
und neuen Kartoffeln (G,16,C)
€ 17,90

Weißer Spargel mit gegrilltem Tofu
und neuen Kartoffeln (G,16,C,F)
€ 15,90

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang
gern Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter

Wahlweise bekommen Sie die
Spezialitäten auch mit Bratkartoffeln
G,16

Cremant 1531 rosé

€ 7,90 Glas 0,1l

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)

Ochsenmaulsalat

in Schnittlauchvinaigrette mit
Bratkartoffeln und Salatbouquet

€ 7,90 (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

mit Räucherlachs (D)

oder

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

€ 12,90



dazu Balsamico-, French- oder
Joghurtdressing (2,7,8)

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Falafel-Bratling

€ 14,90 (C,5,11)



250 g Rumpsteak

mit Kräuterbutter,
an Salatvariation

€ 18,90 (G,16)



Hausgemachtes Panna Cotta

an Beerenkompott

€ 5,90 (G,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)

Beef Tatar

mit gerösteten Pumpernickel, Trauben,
Bacon und Feldsalat

€ 14,90 (A,D,J,4,5,7,8)

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 Käsespätzle mit Pilzrahmsauce

€ 15,90 (A,C,G,I,2,6,)

Crème Brûlée

mit kleinem Obstbouquet

€ 6,90 (C,G,10,16)

Veganes Apfel-Streusel-Küchlein

mit Roter Grütze und
Soja-Vanille-Sahne

€ 6,90 (A,H,5,8)



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