

Empfehlung

Trüffelschaumsüppchen mit Garnele im Knuspermantel

€ 9,50 a1, d, i

Feldsalat in Apfelscherry-Dressing
mit Speck, Walnuss und Croûtons

€ 12,50 a1, g, i, j

Rinderfiletstreifen mit Pilzen, Rote Beete und
Gewürzgurken in Sauerrahmsauce dazu Bandnudeln

€28,50 a1, c, g, i

Duett von Fluss-Zander und Garnele auf
Petersilienwurzel-Risotto und Rote-Bete-Chips

€ 25,50 a1, d, g, i

Pfifferling-Ravioli in Kräutersauce mit Knuspergemüse

€ 15,50 a1, c, g, i

Dessertempfehlung

Triologie von Blutorange, Schokolade und Walnuss

€ 9,50 a1, c, g

Vorab

Maultaschensuppe
Veggi oder mit Hack
6,50

Filoröllchen | Schafskäse | Frühlingsalat
Passionsfruchtdressing
11,00

Bunter Gartensalat
6,00

"Vorspeisenteller"
Antipasti | Ziegenkäse | Schinken...
14,50

Dreierlei
Gratin vom Ziegenkäse
10,50

Unsere Klassiker

Cordon Bleu

Hohenloher Kalb | Bratkartoffeln

24,50

Wiener Schnitzel

Hohenloher Kalb | Preiselbeeren

Petersilien-Kartoffeln

23,50

Bäckchen

Schwäbisch Hällisches Landschwein

Gemüse | Kartoffelstrudel

24,50

Brauhaus Schnitzel "Pfisterer"

Tomaten | Zwiebeln | Camembert

Bratkartoffeln

18,50

Unsere Klassiker

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln
21,90

Rinderbraten
Spätburgundersauce | Gemüse | Kartoffelknödel
20,50

Rinderroulade
Boeuf de Hohenlohe | Gemüse | Spätzle
23,50

1/2 Grillente
Dunkel-Biersauce | Gemüse | Kartoffelknödel
24,50

Filet vom Weiderind
Singlemalt-Sauce | Gemüse | Kartoffelstrudel
38,50

Zum Schlemmen

Bunter Salat
Antipasti | Parmesan
Riesengarnele | Wolfsbarschfilet
19,90

Gnocchi in Basilikumsauce
Zucchini | Chili | Kirschtomaten
15,00

Süßkartoffel
Saisongemüse | Kräuter-Öl | Chili-Dip
14,90

Nudelnest
Linguine | Pesto | Riesengarnelen
24,50

Lasagne
Nudel | gegrilltem Gemüse | Mozzarella
11,90

Bunter Salat
Hähnchenbrust | Knuspermantel
15,90

Süßes

Panna Cotta mit Beerenröster
5,50

Kaiserschmarrn mit Obströster
10,50

Schoko-Traum
Hausgemachte Mousse au chocolat
9,00

Kick it! Eis in Espresso
4,80

Kaffee-Spezialitäten

Espresso | doppio
2,80 | 5,00

Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen
4,80

Kaffee Crema
3,00

Cappuccino
4,00

Offene Weine

Riesling Qualitätswein trocken
Weingut Georg Mosbacher, Pfalz
0,25l | 6,20

Grauer Burgunder Trocken
Weingut Lawall-Stohr Rhein-Hessen
0,25l | 7,00

Blanc de Noir
Altes Landhaus, Pfalz
0,25l | 8,00

Weißer Burgunder QbA trocken
VDP-Weingut Seeger, Baden
0,25l | 9,00

Tinto Seleccion - Tempranillo, Syrah, Grenache
Bodegas Borsao, DOP Campo de Borja
0,25l | 7,50

Merlot – Altes Landhaus, Pfalz
0,25l | 8,00

Rosé QbA trocken
VDP-Weingut Seeger, Baden
0,25l | 9,00

Weinschorle
0,25l | 3,50 | 0,50l | 6,50

BIER aus der Flasche

Pfisterer-„Haustrunk“
(Auch zum Mitnehmen!)

1,0l | 8,50

Klosterhof Brauerei
Dunkel | Helles Bier | Weizen

0,5l | 4,90

Pils alkoholfrei

0,33l | 3,90

BIER vom Fass

Pils

0,3 l / 0,5l | 3,80 / 4,90

Hopfenfuchs

0,3 l / 0,5 l | 3,80 / 4,90



Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri Cola light koffeinhaltige Limonade

Bluna Orangenlimonade, Bluna Mix

0,33 l | 3,90

Proviant Saftschorle



Zitrone & Ingwer Limonade | Rhabarber Limonade

Apfel-Schorle | Maracuja-Orangen Schorle

0,33 l | 4,00

Classic/Naturell

0,25l 2,90 | 0,75 l | 6,00