

# Empfehlung

Rahmsüppchen von der Pastinake mit Schinken chips

a1, g, i € 8,50

Garnele auf Ragout von Avocado, Egerlingen und Chili

b, g, i, j € 14,50

Winterkabeljau mit Hummerschaum dazu

Babymangold und buntem Reis

a1, d, g, i € 24,50

Kalbsrückensteak unter der Estragon-Kruste mit  
Süßkartoffelpommes

a1, g, i € 24,50

Pfälzer Lasagne mit Blut und Leberwurst auf Rahmkraut

a1, c, g, i € 16,00

Gorgonzolarisotto mit gebackenem Gemüse

a1, c, g, i € 15,50

## Dessertempfehlung

Belgische Waffeln mit Schokoladeneis und Eierlikör

a1, c, g, h € 8,50

# 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