

Empfehlung

Steinpilzrahmsuppe mit Knuspergarnele

€ 10,50

Wiesenkräutersalat in Granatapfeldressing mit
hausgemachter Falafel, Hummus und

Auberginenmousse

€ 17,00

Rindercarpaccio mit Rucola Salat und Parmesanchip

€ 16,00

Schweinekotelett mit Gorgonzolarisotto und
mediterrane Gemüse

€ 22,50

Lammrückenfilet mit Rosmarinjus dazu
Schnibbelbohnen und Kartoffelkrusteln

€ 29,00

Saiblingsfilet auf Safranschaum dazu
Mangoldgemüse und Nusskartoffeln

€ 27,00

Schnitzel vom Kräuterseitling dazu
Süßkartoffelpommes mit Kräuterdip

€ 19,50

Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne

€ 9,50

Vorab

Maultaschensuppe
Veggi oder mit Hack
7,50

Filoröllchen | Schafskäse | Frühlingsalat
Passionsfruchtdressing
12,50

Bunter Gartensalat
7,50

"Vorspeisenteller"
Antipasti | Ziegenkäse | Schinken...
16,50

Dreierlei
Gratin vom Ziegenkäse
12,00

Unsere Klassiker

Cordon Bleu
Hohenloher Kalb | Bratkartoffeln
28,50

Wiener Schnitzel
Hohenloher Kalb | Preiselbeeren
Petersilien-Kartoffeln
27,00

Bäckchen
Schwäbisch Hällisches Landschwein
Gemüse | Kartoffelstrudel
27,50

Brauhaus Schnitzel "Pfisterer"
Tomaten | Zwiebeln | Camembert
Bratkartoffeln
20,50

Unsere Klassiker

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln
24,50

Rinderbraten
Spätburgundersauce | Gemüse | Kartoffelknödel
25,00

Rinderroulade
Boeuf de Hohenlohe | Gemüse | Spätzle
27,50

1/2 Grillente
Dunkel-Biersauce | Gemüse | Kartoffelknödel
28,50

Filet vom Weiderind
Singlemalt-Sauce | Gemüse | Kartoffelstrudel
43,00

Zum Schlemmen

Bunter Salat
Antipasti | Parmesan
Riesengarnele | Wolfsbarschfilet
22,50

Gnocchi in Basilikumsauce
Zucchini | Chili | Kirschtomaten
16,50

Süßkartoffel
Saisongemüse | Kräuter-Öl | Chili-Dip
16,50

Nudelnest
Linguine | Pesto | Riesengarnelen
27,50

Lasagne
Nudel | gegrilltem Gemüse | Mozzarella
15,50

Bunter Salat
Hähnchenbrust | Knuspermantel
18,00

Süßes

Panna Cotta mit Beerenröster
6,50

Kaiserschmarrn mit Obströster
11,50

Schoko-Traum
Hausgemachte Mousse au chocolat
10,00

Kick it! Eis an Espresso
5,50

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 | 6,50

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 | 5,40

Pils alkoholfrei

0,33l | 3,90

BIER vom Fass

Pils

0,3 l / 0,5l | 3,90 / 5,40

Hopfenfuchs

0,3 l / 0,5 l | 3,90 / 5,40



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 | 6,50