

# Empfehlung

Spargelcremesuppe mit Frühlings-Kräutern

€ 8,50

\*\*\*\*

Portion Seckenheimer-Stangenspargel mit  
Sauce Hollandaise oder Butter,  
Neuen Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen

€ 24,00

dazu mit

Wolfsbarschfilet oder Kalbschnitzel

€ 12,00

€ 14,00

oder

Schwäbisch Hällische Schinkenauswahl

€ 9,00

Penne mit Spargel, Avocado und Tomaten dazu gebackene  
Kräuterseitlinge

€ 18,00

Lammrücken

dazu Schnibbelbohnen und Kartoffelstrudel

€ 29,50

Entrecôte mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

€ 32,50

\*\*\*\*

Schokosoufflé mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

€ 10,50

# 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