

Speisen

Suppen

Tagessuppe ⁵

Bauländer Grünkernsuppe ⁵

Flädlesuppe ⁵

Knoblauchcremesuppe mit Croutons ⁵

Salate

kleiner Salatteller ⁵

großer Salatteller ⁵

Italienischer Salat ^{1,2,5,8}

(mit Schinken, Käse, Ei, Tomaten, Toast und Butter)

Salat nach Art des Hauses ⁵

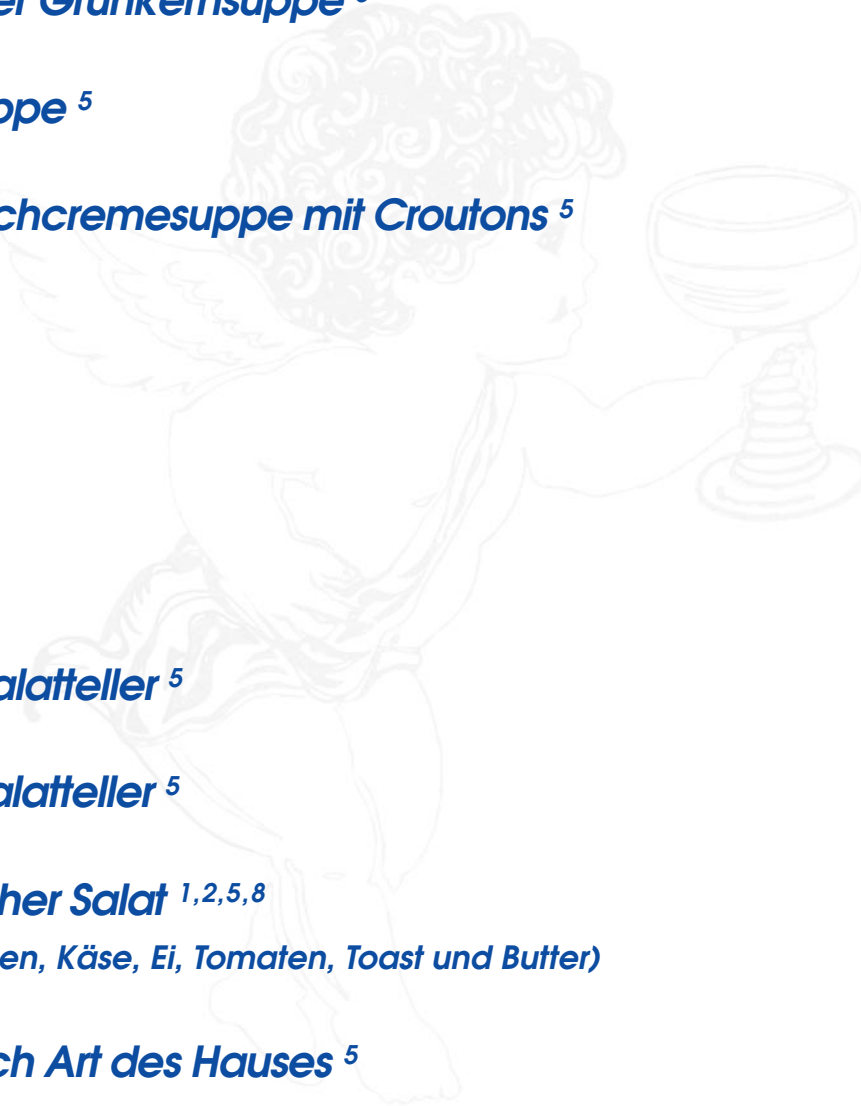
(mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Toast und Butter)

Großer bunter Salatteller ⁵

(mit Putenstreifen und Toast)

Großer bunter Salatteller ⁵

(mit Rinderfiletstreifen und Toast)



Vegetarische Gerichte

**Paniertes Käsesteak mit Rotkohl ^{1,2}
und Bratkartoffeln**

**Käsespätzle mit Zwiebeln ¹
und buntem Salatteller**

**Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gemüse
und buntem Salatteller**

**Großer bunter Salatteller
mit gefüllten Kartoffeltaschen**

Toaste

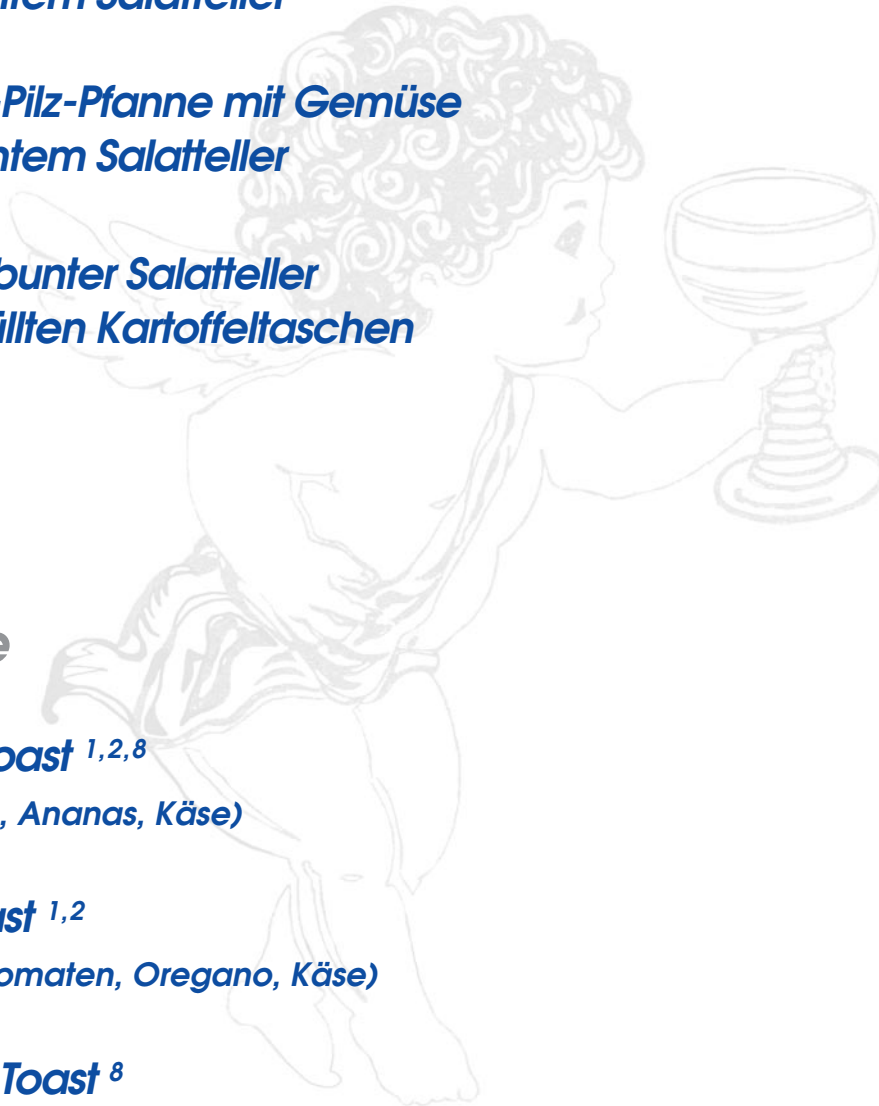
**Hawaiitoast ^{1,2,8}
(Schinken, Ananas, Käse)**

**Pizzatoast ^{1,2}
(Salami, Tomaten, Oregano, Käse)**

**Walliser Toast ⁸
(Schinken, Tomaten, Spiegelei)**

**Toast „Waidmannsheil“ ^{1,2,4,8}
(Schinken, Champignons, Käse)**

**Toast „Schwetzingen“ ^{1,2,8}
(gek. Schinken, Spargel und Käse überbacken)**



Hauptgerichte

(von 11.30–14.00 Uhr und 17.00–21.30 Uhr)

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“⁵

Schweinebraten „Jäger Art“^{2,4,5}
(mit Champignon-Rahmsoße)

Paniertes Käseschnitzel^{1,2,5}

Steak „Zigeuner Art“^{2,4,5}

Schweinelende „Jäger Art“^{2,4,5}
(mit Champignon-Rahmsauce)

Schweinelende „Madagaskar“⁵
(mit grünem Pfeffer in Rahmsauce)

Schweinelende „Aioli“¹
(mit Knoblauch in Sauce Hollandaise)

Schweinelende „Florida“^{1,2}
(mit Früchten und Käse überbacken)

Als Beilagen reichen wir wahlweise:

Spätzle und Salat⁵

Pommes frites und Salat⁵

Kartoffelplätzchen und Salat⁵

Kroketten und Salat^{1,5}

Reis und Salat⁵

Wünschen Sie lieber Gemüse statt Salat, lassen Sie es uns wissen!

Vom Rind und Kalb

Rumpsteak mit Zwiebeln ⁵

(kann durchwachsen sein)

Rumpsteak mit Kräuterbutter

(kann durchwachsen sein)

Rumpsteak „Madagaskar“ ⁵

(mit grünem Pfeffer in Sahnesauce)

Holzfällersteak (kann durchwachsen sein) ^{3,6}

(mit gegrilltem Speck und geriebenem Meerrettich)

Filetspitzen „Stroganoff“ ^{5,7}

Filetsteak „Madagaskar“ ⁵

(mit grünem Pfeffer in Sahnesauce)

Filetsteak mit Kräuterbutter

Kalbsnierenbraten ⁵

Grillteller nach Laune der Köchin ^{3,8}

(vom Rind und Schwein)

„Engel-Pfännchen“

(Rind- und Schweinefilet mit Pfefferbernaise,
Bohnenbouquet und Kartoffelplätzchen)

Als Beilagen reichen wir wahlweise:

Spätzle und Salat ⁵

Pommes frites und Salat ⁵

Kartoffelplätzchen und Salat ⁵

Kroketten und Salat ^{1,5}

Reis und Salat ⁵

Wünschen Sie lieber Gemüse statt Salat, lassen Sie es uns wissen!

Wild und Geflügel

Hirschbraten von der Hinterkeule ⁵

(mit Preiselbeeren)

Putensteak „Bombay“

(mit Früchten in Currysauce)

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Pommes frites und Salatgarnitur

2 Schweinelendchen ¹

mit Kräuterbutter, Kroketten und Salatgarnitur

Würstchen mit Pommes frites ⁸

Portion Pommes, Kroketten oder Spätzle

mit Soße oder Ketchup



Vesperkarte

Fleischkäse mit Spiegelei und Zwiebeln 2,3,4

Rührei mit Speck 3

Hausmacher Wurstplatte 7

Vesperteller 3,7,8

(Schinken, Hausmacher Wurst, Aufschnitt)

Schinkenteller vom Räucherschinken 3,7,8

(mit Butter)

Schinkenteller vom Kochschinken 7,8

(mit Butter)

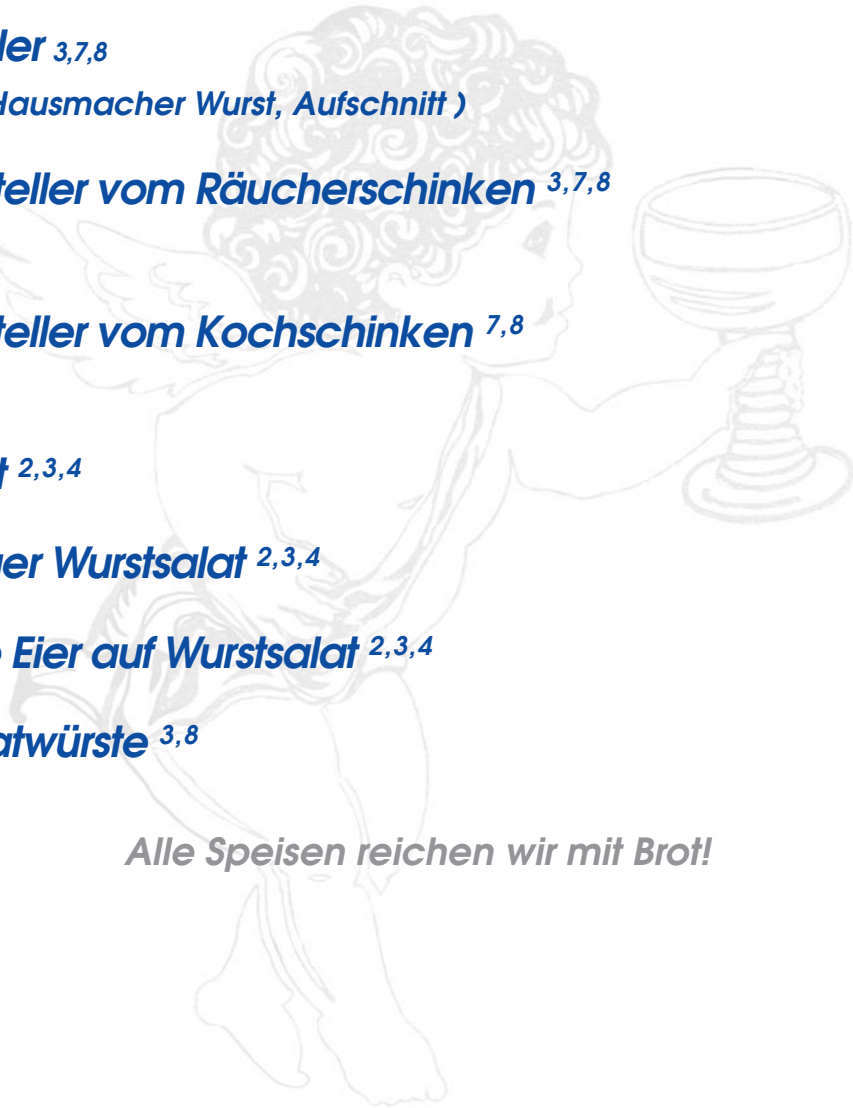
Wurstsalat 2,3,4

Straßburger Wurstsalat 2,3,4

Russische Eier auf Wurstsalat 2,3,4

1 Paar Bratwürste 3,8

Alle Speisen reichen wir mit Brot!



Getränke

Aperitifs

Sherry dry oder medium

Campari Soda ¹

Campari Orange ¹

Martini weiß

Martini rot

Glas Sekt / Sekt-Orange 0,1 l

Weißweine

0,25 l

Markgräfler Gutedel feinherb

Qualitätswein – halbtrocken

Leimener Herrenberg – Grauburgunder

Qualitätswein Baden – trocken

Leimener Mannaberg – Weißburgunder

Qualitätswein Baden – trocken

Varnhalter Sonnenberg – Riesling

Qualitätswein – trocken

Bacchus

Qualitätswein

Rotweine

0,25 l

Pfälzer Dornfelder

Qualitätswein – trocken

Gundelsheimer Himmelreich

Trollinger mit Lemberger – Qualitätswein

Spätburgunder Baden

Qualitätswein – trocken

Durbacher Spätburgunder

Qualitätswein – trocken

Merlot Jean d'Aosque

Qualitätswein – trocken, Frankreich

Weißherbst

0,25 l

Portugieser Weißherbst

Baden – Qualitätswein

Malscher Ölbaum – Spätburgunder

Baden – Qualitätswein

Waldulmer Spätburgunder

Qualitätswein – trocken

Weinschorle

0,25 l

weiß, rot oder Weißherbst

Sekt

Glas Hugo / Aperol

0,25 l

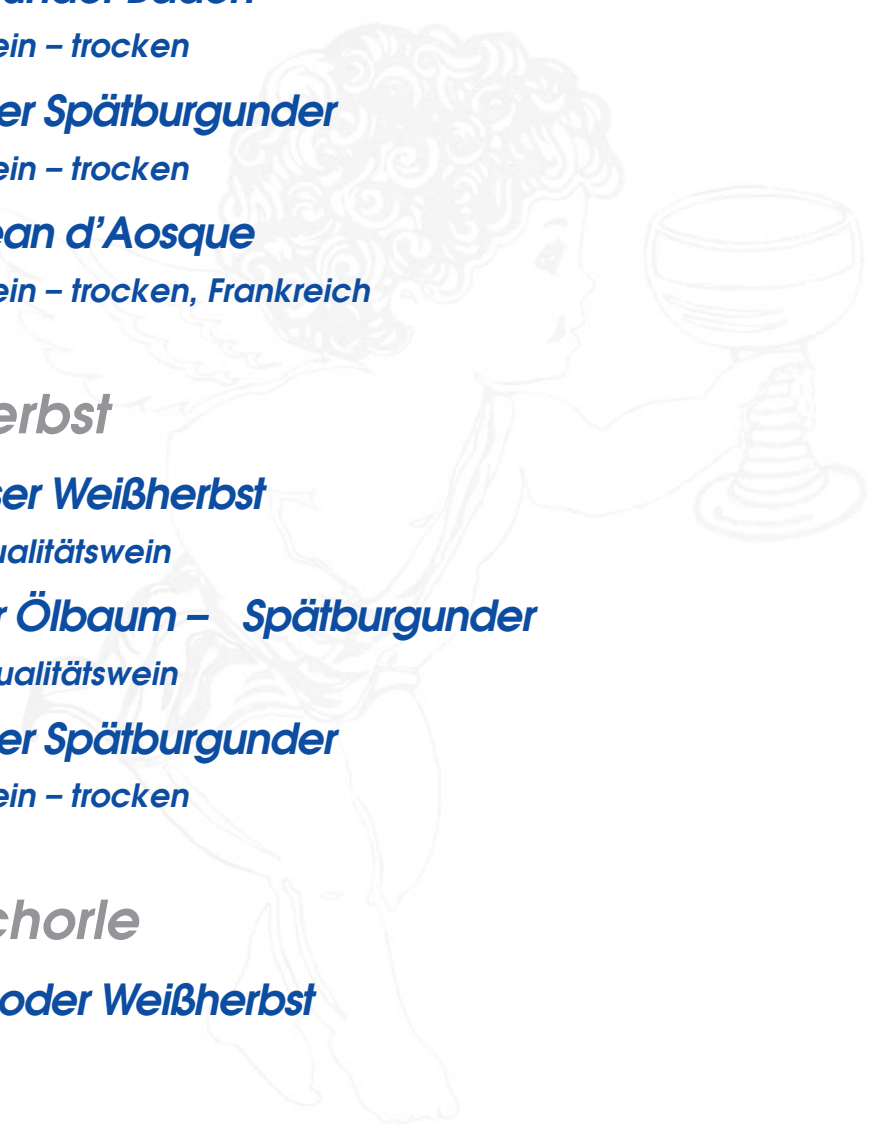
Glas Sekt / Sekt Orange

0,1 l

Hausmarke – trocken –

0,7 l

Weingut Adam Müller, Leimen



Alkoholfreie Getränke

Fl. Sondenthaler Gourmet	0,75 l
Fl. Mineralwasser medium	0,75 l
Fl. Teinacher still	0,75 l
Teinacher medium	0,25 l
Pepsi Cola, Orange, Zitrone ^{1,2,4}	0,2 l
Pepsi Cola, Orange, Zitrone ^{1,2,4}	0,4 l
Coca Cola light ^{1,7,9}	0,33 l
Bitter Lemon ^{4,10}	0,2 l
Apfelsaft / Schorle	0,25 l
Apfelsaft / Schorle	0,4 l
Grapefruitsaft / Schorle	0,25 l
Grapefruitsaft / Schorle	0,4 l
Orangensaft / Schorle	0,25 l
Orangensaft / Schorle	0,4 l
Johannisbeersaft / Schorle	0,25 l
Johannisbeersaft / Schorle	0,4 l
Traubensaft rot / Schorle	0,2 l
Traubensaft rot / Schorle	0,4 l

Biere

Dinkelacker Export v. Fass	0,4 l
Bitburger Pils v. Fass	0,3 l
Sanwald Hefeweizen hell v. Fass	0,5 l
Sanwald Kristallweizen	0,5 l
Karamalz Malzbier	0,33 l
Schmucker Schwarzbier	0,5 l
Schmucker Kellerbier naturtrüb	0,5 l
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l
Clausthaler extraherb alkoholfrei	0,5 l

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹

Portion Kaffee ⁹

Tasse Kaffee Hag

Portion Kaffee Hag

Cappuccino

Espresso ⁹

Latte Macchiato

Glas Tee

Portion Tee

Glas Tee mit Rum

Tasse Heiße Schokolade

Portion Heiße Schokolade

Glühwein

Dessert

gemischtes Eis ohne Sahne ¹

gemischtes Eis mit Sahne ¹

Eisschokolade ¹

Eiskaffee ^{1,9}

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹

Früchtebecher ¹

(Vanille, Erdbeer, Fruchtstücke, Sahne)

Nussknacker ¹

(Mövenpick Walnuss, Eierlikör, Sahne)

Malagabecher¹

(Malaga- und Vanilleeis mit Sahne und Nuss-Nougat-Soße)

Schwarzwaldbecher ¹

(Vanille, Schoko, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne)



Spirituosen

2 cl

Obstler

Zwetschgenwasser

Himbeergeist

Williams Christ

Kirschwasser

Malteser Aquavit

Linie Aquavit

Asbach

Remy Martin VSOP

La Vieille Prune Pflaumenbrand

Becksteiner Tresterbrand

Bailey

Kirschlikör

Amaretto

Jägermeister

Ramazotti

Underberg

Fernet Branca

Jack Daniels Whiskey

Asbach-/Bacardi-Cola oder -Orange



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitrat

4 Antioxidationsmittel

5 Geschmacksverstärker

6 Geschwefelt

7 Süßungsmittel

8 Phosphat

9 Coffein

10 Chinin