

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

„**Kürbisschlotzer**“ Daniels Sekt- Cocktail 0,1l 7,90

Die besonderen Weine des Monats

Lemberger Roter Keuper trocken Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,2l 6,90

„**BLUTSBRUDER**“ trocken Weingut Karl May Rheinhessen 0,2l 7,30

Weißer Riesling Sonnenstrahl Großes Gewächs trocken 0,2l 8,70
Weingut Kistenmacher & Hengerer

Wir empfehlen unser Geniesser-Menü

**Kürbissuppe - Garnelen auf Kräuternudeln - Filetwürfel mit Steinpilzen und Spätzle -
Eisgugelhupf mit Beeren-Grützen**
in 4 Gängen 49,- EUR · in 3 Gängen (ohne Garnelen 39,- EUR)

Vorspeisen und Zwischengerichte

Auensteiner Feldsalat mit Speckstreifen und Krusteln 8,60

Variation von der Entenleber an Wildkräutersalat 12,80

Garnelen auf Kräuternudeln und Via Aurelia 12,80
als Hauptgang 23,50

Fleischlos

Kürbis-Quiche mit herbstlichen Blattsalaten 18,60

Suppen

Kürbissuppe mit seinem Krokant 6,90

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen 6,90

Aus Neptuns Reich

Gebratenes Filet vom Beilsteiner Seesaibling auf Kürbis-Lauchgemüse	22,70
Muscheln nach Sylter Art mit Baguette	17,70

Hauptgerichte

Zunge vom Beilsteiner Angus mit Weinhändlersoße, Petersilienwurzel-Püree und Romanesco	18,80	
½ knusprige Burgente „nach Art der lieben Winzerin“ mit Apfel-Rotkraut und Brezelknödeln	22,80	
Roulade vom Beilsteiner Weide-Angus mit Rahmwirsing und Knödelaufauf	19,80	
Zweierlei vom Hohenloher Hirschkalb mit Waldpilzen und Brezelknödeln	25,80	
Rinderfiletwürfel mit Steinpilzen und Spätzle vom Brett	27,40	
Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln	13,00	
Alblinsen mit Spätzle vom Brett, Grill- Speck und Saitenwürstle	13,50	
Käsespätzle mit Kartoffel-und Blattsalate (auch ohne Schinken)	12,50	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt Kartoffel- und Blattsalate	12,50	
	klein	groß
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, Spätzle vom Brett und Blattsalate	16,00	19,00
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	12,50	16,00
Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat	10,50	14,00
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	14,50	18,00
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten		25,80

Für die Kleinen

Apfelmus mit Kartoffelpuffer	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße	7,00

Sind Sie Allergiker? Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter noch der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten - Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung