

# HYGIENEKONZEPT

Gemäß CoronaVO-BW &  
Stufenplan für sichere Öffnungsschritte

## Mund- und Nasenschutz

Wir bitten unsere Gäste eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn sie sich nicht am Tisch befinden.

Mitarbeitende mit direktem Kundenkontakt müssen im Innenbereich eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

## Registrierung

Von den Gästen wird Vor- und Nachname, Anschrift und Kontaktmöglichkeit erfasst und über einen Zeitraum von vier Wochen aufbewahrt. Bei Check-In über die Corona-Warn-App oder Luca kann die Registrierung entfallen.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Die Küche hat wie folgt geöffnet:

Montag.....	11:30 - 14:00.....	17:00 - 20:30
Dienstag.....	11:30 - 14:00.....	17:00 - 20:30
Mittwoch		
Donnerstag.....		17:00 - 20:30
Freitag.....		17:00 - 20:30
Samstag.....		17:00 - 20:30
Sonntag.....	11:30 - 14:00.....	17:00 - 20:30

*Das Restaurant schließt  
30 Minuten nach Küchenschluss.*

## INFORMATION ZU ALLERGENEN

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich bzw. in der ausführlichen „Zutatenkarte“ Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

## INFORMATION ZU ZUSATZSTOFFEN

Speisen, bei denen die Zusatzstoffe (siehe Fußnoten) nur in der Soße enthalten sind, bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne ohne die entsprechende Soße zu.

---

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

## VORSPEISEN

Bunte Salate<sup>c</sup>, 5,50 €

Bunte Salate<sup>c</sup> (klein), 3,80 €

Badisches Schneckensüpple<sup>c</sup>, 8,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>c</sup>, 6,80 €

Flädlesuppe<sup>c</sup>, 5 €

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan, 15,40 €

## KINDERKARTE

Für unsere Gäste bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Ketchup, 7 €

Pommes frites oder Spätzle

mit Soße<sup>c</sup>, Ketchup oder Majonaise, 4,20 €

Pfannkuchen

mit Apfelmus 6 €

„Räuberteller“

Bediene Dich selbst bei Mama und Papa, 0 €

## HAUPTSPEISEN

Gemüsepfanne<sup>c</sup>

mit Reis, 14,80 €

Geschnetzelte Leber, sauer<sup>c</sup>

mit einer Beilage nach Wahl, 15,20 €

Geschnetzelte Nieren, sauer<sup>c</sup>

mit einer Beilage nach Wahl, 15,20 €

Panierte Schweineschnitzel (2 kleine)

mit einer Beilage nach Wahl, 16,00 €

Schweineschnitzel

mit Paprikasauce<sup>c</sup>

mit einer Beilage nach Wahl, 17,50 €

Schweineschnitzel

„Schweizer Art“<sup>cd</sup>

mit einer Beilage nach Wahl, 19 €

Kalbsrahmschnitzel (2 kleine)

mit einer Beilage nach Wahl, 26 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken<sup>b</sup> und Käse gefüllt,  
dazu eine Beilage nach Wahl, 19 €

Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln

mit einer Beilage nach Wahl, 15 €

Schäufele „Badische Art“

mit Kartoffelsalat und Meerrettich, 14 €

Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsauce

mit einer Beilage nach Wahl 16 €

---

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

## Zanderfilet „Müllerin Art“<sup>c</sup>

mit einer Beilage nach Wahl, 17,60 €

## Riesengarnelen „Black Tiger“

in Knoblauch gebraten

mit einer Beilage nach Wahl, 22 €

## Schweinelendchen mit Pfeffersauce

mit einer Beilage nach Wahl, 23 €

## Lammkotelett<sup>c</sup>

mit Bohnen<sup>c</sup> und

einer Beilage nach Wahl, 23,50 €

## Rumpsteak<sup>c</sup> mit Kräuterbutter

mit einer Beilage nach Wahl, 24 €

## Tatar

angemacht, oder zum selbstanmachen

mit Brot 19 €, mit Pommes frites 22 €

## Neuenburger

Rindfleischburger mit Salat, Tomate,  
Zwiebeln, Käse, Gurken, Speck<sup>d</sup>,

dazu Pommes frites, 17,50 €

## Wurstsalat oder

## Straßburger Wurstsalat

mit Brot, 10,50 €

oder mit Pommes frites, 12,50 €

## Großer vegetarischer Salatteller<sup>c</sup>

mit Feta und Oliven<sup>k</sup>, 14 €

## Blattsalat<sup>c</sup>

mit Putenstreifen, 15 €

**Bitte beachten Sie auch  
unsere aktuellen Angebote  
an der Tafel über der Theke**

### Wählen Sie Ihre Beilage:

- Gemüse<sup>c</sup>,
- Pommes frites,
- hausgemachte Spätzle
- Kroketten
- Kartoffelecken
- Reis
- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln

### Bei den Hauptgericht ist eine Beilage inklusive

- Zusätzliche Beilagen, 4,40 €

**Alle Gerichte dieser Speisekarte  
bieten wir Ihnen auch verpackt zum  
Mitnehmen an.**

Telefonische Vorbestellung:  
07631/7039-0

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, 2,50 €

Espresso, 2,50 €

Milchkaffee, 3,30 €

Cappuccino, 3,30 €

Latte Macchiato, 3,30 €

Irish Coffee, 6,60 €

Cappuccino mit Amaretto, 6,60 €

Portion Tee, 4,80 €

Glas Tee, 3,30 €

## DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce, 7 €

Linzertorte, 4 €

Kaffee mit Vanille-Eis

und Milchschaum, 5,80 €

## SPEZIALITÄTEN MIT DREI KUGELN EIS

Gemischtes Eis 4,20 €

Vanille-Eis

mit heißen Himbeeren, 9 €

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce, 9 €

Schwarzwaldbecher

mit original Schwarzwälder

Kirschwasser, 9 €

---

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

## APERITIF

Amerbière	0,2 ltr.	3 €
Campari <sup>a</sup> Soda	4 cl.	5,50 €
Ricard, Pernot	4 cl.	5,50 €
Kir Royal	0,1 ltr.	5,50 €
Sherry <sup>i</sup> , Port <sup>i</sup> , Cinzano <sup>i</sup>	5 cl.	5,50 €

## BIER VOM FASS

	0,5 ltr.	0,3 ltr.
Riegeler Felsenpils	4,40 €	2,90 €
Riegeler Spezial Export	4,50 €	2,90 €
Fürstenberg Hefeweizen naturtrüb	4,50 €	
Früh Kölsch	0,2 ltr.	2 €

## FLASCHENBIERE

Waldhaus Jubiläums Dunkel naturtrüb, Premium	0,33 ltr.	3 €
Fürstenberg alkoholfrei	0,33 ltr.	3 €
Fürstenberg frei zitrus <sup>bh</sup>	0,33 ltr.	3 €
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5 ltr.	4,40 €

## SEKT

Weisser Burgunder „trocken“ Winzer-genossenschaft Britzingen		
Flasche <sup>i</sup>	0,7 ltr.	26 €
Glas <sup>i</sup>	0,1 ltr.	4 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi <sup>af</sup> , Mirinda <sup>a</sup> , 7up, Eistee <sup>f</sup> , Apfelsaft, Apfelschorle	0,2 ltr.	2,40 €
	0,4 ltr.	4,40 €
Coke light <sup>af</sup>	0,33 ltr.	3,80 €
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser „Classic“	0,25 ltr.	2,50 €
	0,5 ltr.	4,40 €
Lieler Schlossbrunnen „Natur“	0,5 ltr.	4,40 €
Orangensaft	0,2 ltr.	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>h</sup>	0,2 ltr.	3,30 €
Schweppes Tonic Water <sup>h</sup>	0,2 ltr.	3,30 €

## SPIRITUOSEN

Hefeschnaps, Obstwasser	2 cl.	3 €
Kirschwasser	2 cl.	5 €
Williamsbirne	2 cl.	5 €
Himbeergeist	2 cl.	5 €
Underberg	2 cl.	3,50 €
Grand Marnier	2 cl.	4,50 €
Asbach Uralt	2 cl.	4 €
Rey Martin, Hennessy	2 cl.	8 €
Wodka	2 cl.	4,50 €
Rum	2 cl.	4 €
Whisky	2 cl.	5,50 €
Dimple, Chivas	2 cl.	7 €
Gin Tonic <sup>h</sup>	4 cl.	7 €

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

## GUTEDEL

*Der Gutedel, auch Chasselas oder Junker genannt, ist die meistangebaute Rebsorte im Markgräflerland.*

### Auggener Schäf Weißer Gutedel

Qualitätswein<sup>i</sup> trocken – Kaltgärung –  
Winzergenossenschaft Auggen,  
Markgräflerland, Baden  
0,75 ltr.....14 €                      0,25 ltr. ....4,80 €

### Hügelheimer Gutedel

Qualitätswein<sup>i</sup> trocken  
Winzergenossenschaft Hügelheim  
Markgräflerland, Baden  
1 ltr.....15 €                      0,25 ltr.....3,80 €

## MÜLLER THURGAU

### Ballrechten-Dottinger Castellberg Müller Thurgau

Qualitätswein<sup>i</sup> trocken  
Bezirkshellerei Markgräflerland  
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden  
1 ltr.....15 €                      0,25 ltr.....3,80 €

### Wolfenweiler Batzenberg Müller Thurgau

Qualitätswein<sup>i</sup>  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Markgräflerland, Baden  
1 ltr.....15 €                      0,25 ltr.....3,80 €

## CHARDONNAY

*Der Chardonnay ist in der ganzen Welt zu Hause – und fühlt sich auch hier im sonnigen Markgräflerland wohl. Sein Wein zeichnet sich vor allem durch Körperreichtum aus und bringt den Charakter der Weinbergslage gut zum Ausdruck.*

### Ötlinger Sonnhohle Chardonnay

Qualitätswein<sup>i</sup> mit Prädikat  
Kabinett trocken  
Bezirkshellerei Markgräflerland  
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden  
0,75 ltr.....18 €                      0,25 ltr.....6 €

## WEISSBURGUNDER

### Hügelheimer Weißburgunder

Qualitätswein<sup>i</sup> mit Prädikat  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Hügelheim  
Markgräflerland, Baden  
0,75 ltr.....14 €                      0,25 ltr.....4,80 €

## GRAUBURGUNDER

*Der Grauburgunder (Pinot Gris, Pinot Grigio) wird heute zum eleganten Wein mit angenehmer Säure ausgebaut, der sich hervorragend als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch eignet.*

*Der klassische Ausbau zum „Ruländer“ ist in Baden nicht mehr anzutreffen.*

### Hügelheimer Grauburgunder

Qualitätswein<sup>i</sup> mit Prädikat  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Hügelheim  
Markgräflerland, Baden  
0,75 ltr.....14 €                      0,25 ltr.....4,80 €

## WEISSHERBST – ROSÉ

*Aus den roten Spätburgunder-Trauben nach der Methode der Weißweinbereitung hergestellt. Fruchtige, spritzige Weine für einen lauen Sommerabend auf unserer Gartenterrasse*

### Eichstetter Spätburgunder Rosé

Qualitätswein<sup>i</sup> trocken  
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten  
Kaiserstuhl, Baden  
1 ltr.....20 €                      0,25 ltr.....5 €

### Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein<sup>i</sup>  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Markgräflerland, Baden  
1 ltr.....20 €                      0,25 ltr.....5 €

---

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.



## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, 2,50 €

Espresso, 2,50 €

Milchkaffee, 3,30 €

Cappuccino, 3,30 €

Latte Macchiato, 3,30 €

Irish Coffee, 6,60 €

Cappuccino mit Amaretto, 6,60 €

Portion Tee, 4,80 €

Glas Tee, 3,30 €

## KUCHEN

Linzertorte, 4 €

Hausgemachte Torte, 5 €

## DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce<sup>b</sup>, 7,00 €

Ananas mit Kirschwasser, 8 €

Kaffee<sup>g</sup> mit Vanille-Eis

und Milchschaum, 5,80 €

Crème brulée, 6,50 €

## SPEZIALITÄTEN MIT DREI KUGELN EIS

Gemischtes Eis 4,20 €

Vanille-Eis

mit heißen Himbeeren<sup>b</sup>, 9 €

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce<sup>b</sup>, 9 €

Blonder Engel

Vanille-Eis mit Eierlikör, 9 €

Hausgemachte Baisermeringen

mit Eis und Sahne, 8,30 €

Schwarzwaldbecher

mit original

Schwarzwälder Kirschwasser, 9 €

Pfirsich Melba<sup>b</sup>, 9 €

---

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie uns bitte nach der ausführlichen „Zutatenkarte“.

**a** mit Farbstoff, **b** mit Antioxidationsmittel, **c** mit Geschmacksverstärker, **d** mit Natriumnitrit, **f** Koffeeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.