

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^c, 6,50€

Bunte Salate^c (klein), 5 €

Badisches Schneckensüpple^c, 9 €

Hausgemachte Gulaschsuppe^c, 7,50 €

Flädlesuppe^c, 5,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan, 17 €

KINDERKARTE

Für unsere Gäste bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Ketchup, 7,50€

Pommes frites oder Spätzle

mit Soße^c, Ketchup oder Majonaise, 5,50 €

Pfannkuchen

mit Apfelmus 7 €

„Räuberteller“

Bediene Dich selbst bei Mama und Papa, 0 €

HAUPTSPEISEN

Gemüsepfanne^c

mit Reis, 17 €

Geschnetzelte Leber, sauer^c

mit einer Beilage nach Wahl, 17 €

Geschnetzelte Nieren, sauer^c

mit einer Beilage nach Wahl, 17 €

Panierte Schweineschnitzel (2 kleine)

mit einer Beilage nach Wahl, 17,50 €

Schweineschnitzel

mit Paprikasauce^c

mit einer Beilage nach Wahl, 19 €

Schweineschnitzel

„Schweizer Art“^{cd}

mit einer Beilage nach Wahl, 20 €

Kalbsrahmschnitzel (2 kleine)

mit einer Beilage nach Wahl, 28 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken^b und Käse gefüllt,
dazu eine Beilage nach Wahl, 21 €

Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln

mit einer Beilage nach Wahl, 17 €

Schäufele „Badische Art“

mit Kartoffelsalat und Meerrettich, 16 €

Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsauce

mit einer Beilage nach Wahl 18 €

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 (Natriumcyclyamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

Zanderfilet „Müllerin Art“^c

mit einer Beilage nach Wahl 21 €

Riesengarnelen „Black Tiger“

in Knoblauch gebraten

mit einer Beilage nach Wahl, 23 €

Schweinelendchen mit Pfeffersauce

mit einer Beilage nach Wahl, 24 €

Lammkotelett^c

mit Bohnen^e und

einer Beilage nach Wahl, 25 €

Rumpsteak^c mit Kräuterbutter

mit einer Beilage nach Wahl, 25 €

Tatar

angemacht, oder zum selbstanmachen

mit Brot 20 €, mit Pommes frites 23 €

Neuenburger

Rindfleischburger mit Salat, Tomate,

Zwiebeln, Käse, Gurken, Speck^d,

dazu Pommes frites, 19,50 €

Wurstsalat oder

Straßburger Wurstsalat

mit Brot, 12 €

oder mit Pommes frites, 15 €

Großer vegetarischer Salatteller^c

mit Feta und Oliven^k, 16 €

Blattsalat^c

mit Putenstreifen, 17 €

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

Wählen Sie Ihre Beilage:

- Gemüse^e,
- Pommes frites,
- hausgemachte Spätzle
- Kroketten
- Kartoffelecken
- Reis
- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln

Bei den Hauptgerichten ist eine Beilage inklusive

- Zusätzliche Beilagen, 5 €

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** koffeinhaltig, **g** mit Süßungsmitteln (Natriumcyclamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee, 2,70 €

Espresso, 2,70 €

Milchkaffee, 3,50 €

Cappuccino, 3,50 €

Latte Macchiato, 3,50 €

Irish Coffee, 8 €

Cappuccino mit Amaretto, 8 €

Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 6,50 €

Portion Tee, 6 €

Glas Tee, 3,80 €

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce, 8 €

Linzertorte, 4,80 €

Crème brulée, 7 €

Schokoladenmuffin

mit Nuss Nougat Füllung,
Vanilleeis und Sahne, 8€

SPEZIALITÄTEN MIT DREI KUGELN EIS

Gemischtes Eis 4,80 €

Vanille-Eis

mit heißen Himbeeren, 9,80 €

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce, 9,80 €

Eismeringe mit Sahne, 8,50 €

Schwarzwaldbecher

mit original Schwarzwälder
Kirschwasser, 9,80€

Blonder Engel

Vanille-Eis mit Eierlikör 9,80€

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.

APERITIF

Amerbière	0,2 ltr.	3,80 €
Campari ^a Soda	4 cl.	6,50 €
Ricard, Pernot	4 cl.	6,50 €
Kir Royal	0,1 ltr.	6,50 €
Sherry ⁱ , Port ⁱ , Cinzano ⁱ	5 cl.	6,50 €

BIER VOM FASS

	0,5 ltr.	0,3 ltr.
Riegeler Felsenpils	4,60 €	3 €
Riegeler Spezial Export	4,60 €	3 €
Radler ^{süß oder sauer}	4,60 €	3 €
Fürstenberg Hefeweizen naturtrüb	4,60 €	3,20 €
Früh Kölsch	0,2 ltr.	2 €

FLASCHENBIERE

Waldhaus Jubiläums Dunkel naturtrüb, Premium	0,33 ltr.	3,40 €
Fürstenberg alkoholfrei	0,33 ltr.	3,40 €
Fürstenberg frei zitrus ^{bh}	0,33 ltr.	3,40 €
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5 ltr.	4,60 €

SEKT

Weisser Burgunder „trocken“ Winzergenossenschaft Britzingen		
Flasche ⁱ	0,7 ltr.	26 €
Glas ⁱ	0,1 ltr.	4 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi ^{af} , Mirinda ^a , 7up, Eistee ^f , Apfelsaft, Apfelschorle	0,2 ltr.	2,60 €
	0,4 ltr.	4,80 €
Coke light ^{af}	0,33 ltr.	4 €
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser „Classic“	0,25 ltr.	2,70 €
	0,5 ltr.	4,80 €
Lieler Schlossbrunnen „Natur“	0,5 ltr.	4,80 €
Orangen / Johannisbeer / Mulivitaminsaft	0,2 ltr.	3,80 €
Tomaten / Traubensaft	0,2 ltr.	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^h	0,2 ltr.	3,80 €
Schweppes Tonic Water ^h	0,2 ltr.	3,80 €

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.	6 €
Dimple, Chivas	2 cl.	8 €
Gin Tonic ^h	4 cl.	8 €
Whisky Cola ^{af}	4cl	8 €

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

Qualitätswein¹ trocken – Kaltgärung –
Winzer-genossenschaft Auggen,
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....15€ 0,25 ltr.5,20 €

Hügelheimer Gutedel

Qualitätswein¹ trocken
Winzer-genossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....16 € 0,25 ltr.....4,20 €

MÜLLER THURGAU

Ballrechten–Dottinger Castellberg Müller Thurgau

Qualitätswein¹ trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen–Kirchen, Markgräflerland, Baden
1 ltr.....16€ 0,25 ltr.....4,80€

Wolfenweiler Batzenberg Müller Thurgau

Qualitätswein¹
Winzer-genossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....16 € 0,25 ltr.....4,80€

CHARDONNAY

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

Eichstetter Chardonnay

Qualitätswein¹ Trocken
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten
Kaisterstuhl, Baden
0,75 ltr.....19 € 0,25 ltr.....7 €

WEIßBURGUNDER

Hügelheimer Weißburgunder

Qualitätswein¹ mit Prädikat
Kabinett trocken
Winzer-genossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....15 € 0,25 ltr.....5,40 €

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

Qualitätswein¹ mit Prädikat
Kabinett trocken
Winzer-genossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....15 € 0,25 ltr.....5,40 €

WEIßHERBST – ROSÉ

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

Eichstetter Spätburgunder Rosé

Qualitätswein¹ trocken
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten
Kaiserstuhl, Baden
1 ltr.....20 € 0,25 ltr.....5,50 €

Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein¹
Winzer-genossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....20 € 0,25 ltr.....5,50 €

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.

ROTWEIN

Die roten Spätburgundertrauben wurden schon von den Römern angebaut. Heute werden auch in Deutschland viele farb-, tannin- und körperreiche, gehaltvolle Rotweine erzeugt, die sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs messen können.

Seit einigen Jahren wird in unserer Region auch der tiefrote Cabernet-Sauvignon mit seinem kräftigen Johannisbeeraroma angebaut.

Feuerbacher Steingässle Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....18 € 0,25 ltr.....6 €

Badenweiler Römerberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ mit Prädikat
Kabinett trocken
Weingut Schneider-Krafft, Niederweiler
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....22,50 € 0,25 ltr.....7,50 €

Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ trocken
Winzergenossenschaft Auggen
Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....18 € 0,25 ltr.....6 €

Bezirkshellerei Markgräflerland Cabernet Sauvignon

Deutscher Qualitätswein[†]
trocken „Exclusiv“
Bezirkshellerei Markgräflerland
Efringen-Kirchen, Markgräflerland, Baden
0,75 ltr.....22,50 € 0,25 ltr.....7,50 €

Britzinger Rosenberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ trocken
Winzergenossenschaft Britzingen
0,75 ltr 22,50 € 0,25 ltr 7,50 €

Hügelheimer Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....19 € 0,25 ltr.....4,80 €

Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätsweinⁱ
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Markgräflerland, Baden
1 ltr.....19 € 0,25 ltr.....4,80 €

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, 2,60€

Espresso, 2,60 €

Milchkaffee, 3,30 €

Cappuccino, 3,30 €

Latte Macchiato, 3,30 €

Irish Coffee, 7 €

Cappuccino mit Amaretto, 7 €

Portion Tee, 4,80 €

Glas Tee, 3,30 €

KUCHEN

Linzertorte, 4 €

Hausgemachte Torte, 5 €

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Eis und Vanillesauce^b, 7,00 €

Ananas mit Kirschwasser, 8 €

Kaffee^g 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^b, 9 €

Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce^b, 9 €

Blonder Engel

Vanille-Eis mit Eierlikör, 9 €

Hausgemachte Baisermeringen

mit Eis und Sahne, 8,30 €

Schwarzwaldbecher

mit original

Schwarzwälder Kirschwasser, 9 €

Pfirsich Melba^b, 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 (Natriumcyclyamat, Acesulfan K, Aspartam), **h** Chininhaltig, **i** enthält Sulfite, **k** geschwärzt.