

APERITIFS

Glas Prosecco Bertiol DOC, Extra Dry, Vino spumante	0,1l	5,00
„ Sprizz „ Prosecco mit Aperol auf Eis		6,00
„Sprizz extra“ Prosecco mit Campari auf Eis		6,50
Riesling Kir	0,1l	6,00
Kir Royal mit Winzersekt	0,1l	8,00
Pêche Mignon	0,1l	6,00
Glas Cremant D'Alsace, Riffle & Fils	0,1l	6,00
Glas Winzersekt Blanc de Blanc Andres & Mugler /Pfalz	0,1l	8,00
Campari Soda, Orange oder Tonic	4cl	5,00
Gin Tonic Bombay Sapphire		6,50
Sherry medium oder dry	5cl	4,00
Taylor's Port	5cl	5,00
Martini weiß oder rot	5cl	4,00
Pernod 4cl		4,00

Mit scharfem Blick, nach Kennerweise, seh' ich zunächst mal nach dem Preise.
 Und bei genauerer Betrachtung, steigt mit dem Preise auch die Achtung.
 Wilhelm Busch (1832-1908)

SUPPENKLASSIKER .

Tomatensuppe mit Sahne & Sherry	7,95
Kartoffelsuppe mit Sahne und krossem Speck	7,95

MARKTSALATE NACH SAISON .

Gemischter Salat	9,95
...mit gebratenen Egerlingen (Steinchampignons)	12,95
...mit Speck & Croutons	13,95
...mit in Curry gebratener Putenbrust & Früchten	13,95
...mit mariniertem Lammrücken	14,95

VORSPEISEN .

½ Dutzend Schnecken nach Art des Hauses In der Elsässer Tonform, gratiniert mit Pilzen & Tomaten	10,95
Odenwälder Räucherforellenfilets mit gebratenem Speck & Champignons auf Salatgarnur	11,95

HAUPTSPEISEN

Unsere hausgemachten Käsespätzle mit Zwiebelschmelze & kleinem Salat	11,95
Maultaschen mit Füllung vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, nach Hausfrauenart gebacken mit Ei	13,95
Bandnudeln in Gorgonzolarahm mit Blattspinat & Kirschtomaten	13,95
Putenbrust mit Pilzen & Käse überbacken, serviert mit Brot	15,95
Schweinerückensteaks mit Rahmsoße & hausgemachten Spätzle	17,95
Zwei panierte Pfannenschnitzel vom Schwein mit unseren knusprigen Bratkartoffeln.	17,95
Schweinelendchen in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle	21,95
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolarahm mit Blattspinat, Kirschtomaten und Bandnüdélchen	21,95
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Anchorrena-Rinderrücken mit hausgemachten Spätzle	23,95

**UNSER WIRTSHAUS (80 PLÄTZE) MIT KAMINZIMMER (50 PLÄTZE),
ROMANTISCHEM INNENHOF(36 PLÄTZE) & TERRASSE (75 PLÄTZE)
BIETET SICH AUCH FÜR FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN JEDER ART AN !**

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN !

Liselottes Leibgericht (...wäre es sicher geworden!) Schweinemedallions mit Rahmegerlingen auf hausgemachten Käsespätzle	22,95
Carl Theodors Leibspeise (...vun allem ebbes!) Schweinemedallions in Cognacrahm, serviert mit hausgemachten Spätzle, einer gebratenen Maultasche und Schupfnudeln	23,95
Der Heidelberger "Pflasterstein" ...ein wirklich großes Argentinisches Rumpsteak (ca.400gr.) wahlweise mit Kräuterbutter , Pfeffersoße, Egerlingen oder Zwiebeln	27,95
...gibt's in gleicher Qualität auch in „Normalgröße“	22,95
Perkeo's Grundlage Grosses Rumpsteak s.o. mit Zwiebeln & Gorgonzola überbacken	27,95
Portion kross gebratene Bratkartoffeln als Beilage	3,95
Kleiner Beilagensalat	3,95

FÜR KINDER (..UND WIRKLICH NUR FÜR DIE!)

Unser Räuberteller: Ihr bekommt einen Teller & Besteck und „räubert“ bei den Großen, da liegt ja genug auf dem Teller!!!	0,00
Spätzle mit Rahmsoße	3,95
Kinderschnitzelchen mit Spätzle & Soße	6,95

NACHSPEISEN

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	7,95
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,95
Rote Grütze mit Vanillesoße / oder Vanilleeiss	6,95/ 7,95
Original Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	7,95
Apfelküchle mit Vanillesoße	8,95

ZUM GUTEN ABSCHLUSS .

Vielle Prune „Pflaume“		6,00
Berner's Mirabelle mit Fruchtzug		5,00
Berner's Williams Christ mit Fruchtzug		5,00
Sauerkirschbrand		6,00
Apfelbrand aus dem Eichenholzfass		5,00
Calvados V.S.O.P.		6,00
Remy Martin		7,00
Grappa di Chardonnay´		6,00
Grappa di Moscato aus der "Sansibar" -Magnum		6,00
Sambucca		4,00
Maltaser Aquavit		4,00
Jubiläums - oder Linie Aquavit		5,00
Averna	4cl	4,00
Ramazotti	4cl	4,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00
Baileys	4cl	4,00
Cointreau	2cl	4,00
Grand Marnier	2cl	4,00
Amaretto	2cl	4,00

WARME GETRÄNKE .

Kaffee		2,20
Espresso		1,90
Dopp.Espresso		3,60
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		3,80
Milchkaffee		3,40
Tee (fragen sie nach unserer Ronnefeld – Teeauswahl) Grosse Tasse		2,80

WASSER, LIMONADEN, SÄFTE, SCHORLE .

Bad Camberger Premium Mineralwasser medium oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,90
Bad Camberger Premium Mineralwasser	0,25l	2,20
Evian, Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5l	3,90
Cola*, Cola Light*, Fanta*, Sprite	0,2l	2,20
	0,4l	3,80
"Schweppes"	0,2l	2,70
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon**		
Apfelsaft	0,2l	2,40
Johannisbeersaft	0,2l	2,40
Orangensaft	0,2l	2,40
...als erfrischende Schorle	0,4l	3,80
Maracujasaft ,Ananassaft, Grapefruitsaft	0,2l	2,80
Traubensaft, Sauerkirschsaff		

* Farbstoff ** Chininhaltig

GUTES AUS ODENWÄLDER ÄPFELN

Apfelwein	0,2l	2,20
Apfelweinschorle	0,5l	3,80

BIERSPEZIALITÄTEN DER PRIVATBRAUEREI HOEPFNER VOM FASS

Hoepfner – Pilsner, der feinherbe Klassiker	0,3l	2,50
	0,5l	3,90
Hoepfner „Kräusen“, Hefetrübes Bier mit spritzigem Geschmack besonders süffig aus dem Steinkrug!	0,3l	2,50
	0,5l	3,90
Hoepfner „Porter“ Dunkles Hoepfner Malz und feinstes Tettmanger Hopfen verleihen diesem Bier seinen einzigartigen Charakter!	0,3l	2,50
	0,5l	3,90
Hoepfner Hefeweizen frisch aus dem Fass	0,3l	2,50
	0,5l	3,90
Radler	0,5l	3,90
Weizenradler	0,5l	3,90
...der Schluck der zischt ! (von jedem Fassbier)	0,1l	1,00

FLASCHENBIERE

Hoepfner Kristallweizen spritzig, frisch & klar	0,5l	3,90
Hoepfner Kellerweizen dunkel	0,5l	3,90

BIERGE NUSS OHNE PROMILLE

Paulaner Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	3,90
Fürstenberg alkoholfrei	0,3l	2,50
.....als Radler	0,5l	3,90

OFFENE WEINE 0,2L

WEISSWEINE

2009	Riesling trocken Forster Winzerverein/ Pfalz „ Unser Hausschoppen“	3,90
2009	Riesling trocken, Haardter Mandelring Weingut K.H.Kaub, Neustadt/Pfalz	4,50
2009	Riesling trocken, Weingut Dr.Bassermann – Jordan/Pfalz	5,20
2009	Riesling, Gutswein Weingut Müller- Cartoir Neustadt/Pfalz Der „Kleine“ von einem der besten Weingüter der Pfalz	5,60
2009	Riesling halbtrocken, Weingut Carl Loewen, Mosel	5,60
2009	Weissburgunder, Weingut Münzberg Gebrüder Kesseler , Pfalz	5,40
2009	Grauburgunder trocken, Weingut Salwey, Oberrotweil	5,60
2009	Für Sie wiederentdeckt: Haardter Mandelring Scheurebe Kabinett, lieblich Weingut K.H.Kaub, Neustadt/Pfalz	5,50
	<i>Rieslingschorle 0,2l / 0,5l</i>	<i>2,70 / 4,50</i>

WEISSHERBST / ROSÉ

2009	Spätburgunder Weißherbst trocken Weingut Salwey, Oberrotweil/Baden	5,00
2009	Rosé , trocken, WG Siener, Birkweiler/ Pfalz	4,80
2008	Rioja Rosé/ Spanien	4,60

ROTWEINE

2008	Cuvée Trinto, aus Dunkelfelder, Portugieser und Dornfelder Rotwein trocken, im Holzfass gereift Weingut Philipp Kuhn Laumersheim/Pfalz	6,20
2008	Spätburgunder trocken, Weingut Salwey, Oberrotweil/Baden	5,60
2008	Dornfelder trocken /Pfalz	4,90
2009	Haberschlachter Dachsberg, Trollinger-Lemberger, halbtrocken, Württemberg	5,40
2006	Rioja Vina Tobia/ Spanien	5,60
2009	Pine Creek, Ruby Cabernet, Californien	5,50