

APERITIFS

Sprizz	Prosecco mit Aperol auf Eis * **	0,2l	6,50
Hugo	Prosecco mit Hollunderblütensirup	0,2l	6,50
Kir	Johannisbeerlikör mit Riesling	0,2l	6,50
Pimm's N° One	...der englische Klassiker	0,2l	7,00
Glas Prosecco Tenet DOC, frizzante		0,1l	5,00
Glas Cremant D'Alsace Chardonnay, Vieil Armand		0,1l	6,00
Glas Winzersekt, Chardonnay&Auxerrois		0,1l	8,00
Andres & Mugler /Pfalz			
Campari Soda, Orange oder Tonic * **		4cl	6,00
Gin Bombay Sapphire		4cl	6,00
Gin Monkey 47		4cl	8,50
Gin Hendrick's		4cl	6,50
Gin Gordon's dry		4cl	5,00
Sherry medium oder dry		5cl	4,00
Taylor's Port		5cl	5,00
Martini weiß / rot / d'oro ***		5cl	4,00
Pernod		4cl	4,00

* Farbstoff ** chininhaltig *** enthält Sulfit

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)

SALATE & CO

Kleiner gemischter Salat	6,95
Großer Salat der Saison	11,95
...mit gebratenen Egerlingen (Steinchampignons)	15,95
...mit gebratener Hähnchenbrust und Früchten	16,95
...mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderrücken	17,95

SUPPEN

Tomatensuppe mit Sahne, Sherry und Croutons	6,95
Pfälzer Grumbeersupp' mit krossem Speck und Kracherle (Kartoffelsuppe)	7,95

* Nitritpökelsalz

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

FEINE VORSPEISEN

Cocktail von Nordseekrabben nach „Art des Hauses“ im Weckglas serviert	10,95
½ Dutzend Schnecken nach „Art des Hauses“ (mit Bröselbutter in der Tonform gratiniert!)	11,95
Gratinierter französischer Ziegenkäse mit Blattsalat, Honignüssen und Tessiner Feigensenf	13,95

KLASSIKER DER WIRTSHAUSKÜCHE

Hausgemachte Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und Blattsalaten der Saison (V)	12,95
Maultaschen vom „Schwäbisch Hällischen“, nach Großmutter's Art in Ei gebacken mit Blattsalaten der Saison	15,95
Deftiger Schweinsbraten vom „Schwäbisch- Hällischen“ in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Rotkraut	16,95
Schweinerückensteaks mit Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle	17,95
Klassische Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkraut auf Dijon-Senfpuree	18,95
Panierte Pfannenschnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Bratkartoffeln	18,95
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken mit hausgemachten gebackenen Serviettenknödel	23,95
Gesottenes vom Weide- Ochsen mit frischem Meerrettich, Bouillongemüse & Kartoffeln	21,95

Dafür sind wir berühmt: Argentinisches Rumpsteak vom Rinderrücken... (mind.250 Gr.)

...mit Kräuterbutter	24,95
...mit Pfefferrahmsoße	24,95
...mit Zwiebeln	26,95
...mit gebratenen Egerlingen	26,95

...gibt es auch als unseren legendären „Heidelberger Pflasterstein“ (mind.400 Gr.) zzgl. 8,00

Portion kross gebratene Bratkartoffeln mit Speck	4,95
Gemischter Beilagensalat der Saison	6,95

Für Umbestellungen erlauben wir uns € 1.- zu berechnen.

Fisch und vegetarische Gerichte nach Lust, Laune & Angebot
auf der Abendkarte !

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

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 4,95

Nürnberger Würstchen (4 Stück) mit Kartoffelpüree und Soße 6,95

Kinderschnitzelchen mit Spätzle & Soße 7,95

NACHSPEISEN

Vanilleeis* mit heißer Schokoladensoße 6,95

Vanilleeis* mit heißen Himbeeren 7,95

Original Apfelstrudel mit Vanilleeis* & Sahne 7,95

Crème Brûlée mit feinsten Tahitivanille 7,95

Gebackene Bayerische Apfelküchle mit Vanillesoße* 8,95

Kaiserschmarr'n mit Apfelkompott & Preiselbeeren 11,95

* Farbstoff

WARMER GETRÄNKE

Kaffee 2,90

Espresso 2,30

Dopp.Espresso 4,00

Cappuccino 3,30

Latte Macchiato 4,20

Milchkaffee 4,00

Pott Heiße Schokolade /Heiße Schokolade mit Sahne 3,80/4,00

Pott Tee , fragen sie nach unserer Teeauswahl 2,90



„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“