

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50
Hausgemachte Tomatencremesuppe	5,00
Hausgemachte Knoblauchsuppe mit Croutons	5,00

Kleine Gerichte für Kinder bis 10 Jahre:

Hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsoße	2,50
oder Pommes frites mit Ketchup	2,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	6,00

Hauptgänge:

Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit Pfannenzwiebeln, dazu reichen wir einen Salatteller der Saison	13,00
--	-------

Salatplatte mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, unserem Hausdressing mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	14,00
--	-------

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratensoße, extra serviert, dazu einen Salatteller der Saison	14,00
--	-------

Hähnchenbrustfilet in einer Curryrahmsoße, mit glasierter Ananas, Reis und einem Salatteller der Saison	15,00
--	-------

Schweinerückensteak in einer Pfefferrahmsoße, Kroketten und einem Salatteller der Saison	14,00
---	-------

Waldgerichtspfännle:

Schweinelendchen mit einer Champignonrahmsoße auf Käsespätzle und einem Salatteller der Saison	19,00
---	-------

Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, mit gerösteten Mandeln hausgemachten Spätzle und einem Salatteller der Saison	17,00
Ragout vom Hokkaidokürbis in Rahm mit Ziegenfrischkäse überbacken und Semmelknödel	13,00
Hirschgulasch mit Champignons, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller der Saison	17,50
Hausgemachte Pilzkäsebratlinge auf mediterranem Gemüse	13,00
Forellenfilets Müllerin Art, vom Forellenhof Sohnius aus Dießen, in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln, und einen Salatteller der Saison	17,00
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratensoße und Pommes frites, Salatteller der Saison	21,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Pfannenzwiebeln, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller der Saison	21,00
<u>Dessert:</u>	
Gemischtes Eis, Vanille-, Schoko-, Erdbeereis	3,00
Eiscafé, Vanilleeis mit Café und Sahne	4,50
Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50
Cremé brûlée mit Waldbeerensorbet	6,00
Hausgemachte Mousse au chocolat auf einer Fruchtsoße	6,00

Vesperkarte ab 17.00 Uhr

Wurstsalat bunt garniert mit Brot	8,50
Straßburger Wurstsalat, mit Käse, bunt garniert und Brot	9,50
Gebackener Camembert an einer Salatgarnitur Preiselbeeren, Toast und Butter	9,50
Schafskäse in Knoblauchöl mit Kräutern und Cocktailtomaten mit hausgemachtem Pesto überbacken und Brot	10,00

Aperitifs

	Ltr.	€
Durbacher Edelmann Sekt ,trocken	0,1	3,60
Sherry trocken oder medium	4 cl	4,30
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,1	4,50
Apperol ² Spritz	0,2	4,80
Campari ² Orange oder mit Sodawasser aufgefüllt	4 cl	4,80

Sekt

Durbacher Edelmann, trocken	0,75	19,00
Durbacher Edelmann Piccolo, trocken	0,2	7,00

Säfte

Apfel-, Orangen-, Traube-,Kirschsafft	0,2	3,00
Johannisbeernektar	0,2	3,00
Saftschorle	0,2	2,50
Saftschorle	0,4	3,50
Holunderblütenschorle	0,2	2,50
Holunderblütenschorle	0,4	3,50

Alkohlfreie Getränke

Bitter Lemon ³	0,2	3,00
Sinalco Cola ¹ , Orange ² , Zitrone, Cola-Orange-Mix ^{1,2}	0,2	2,50
Sinalco Cola ¹ , Orange ² , Zitrone, Cola-Orange-Mix ^{1,2}	0,4	3,50
Tafelwasser	0,4	2,50
Schwarzwald Sprudel, Classic	0,25	2,50
Schwarzwald Sprudel, still	0,5	4,00
Schwarzwald Sprudel Medium,	0,75	4,80

<u>Biere vom Fass von der Alpirsbacher Klosterbrauerei</u>	Ltr.	€
Spezial	0,3	3,00
Spezial	0,5	4,20
Pils	0,3	3,20
Kloster Dunkel	0,3	3,20
Hefeweizen	0,5	4,20
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5	4,20
Radler	0,3	3,00
Radler	0,5	4,20
Kristallweizen, Flaschenbier	0,5	4,20
Alkoholfreies Bier,Flaschenbier	0,33	3,00

Weißwein, offen, Q.b.A. 0,2 Liter

	Herkunft	
Stettener Heuchelberg, Riesling, halbtrocken angenehmer Fruchtsäure, Deutliche Aromen von reifen, gelben Früchten wie Äpfel, Birnen sowie Honigmelone	Württemb.	4,50
Ihringer Ruländer, lieblich der Duft erinnert an Williamsbirne, Quitte und Mandeln mit einer feiner Restsüße	Kaiserst.	4,50
Durbacher Klingelberger Riesling, trocken Duft nach Zitrusfrüchten, frisch, spritzig. mit schönem Fruchtaroma nach Kiwi und Stachelbeere	Baden	5,00
Durbacher Grauer Burgunder, trocken sehr trockener feinfruchtig und würzig	Baden	5,50

Weißherbst, offen, Q.b.A, 0,2 Liter	Herkunft	
Durbacher Spätburgunder “ Rosé “ trocken feine Aromen von Zitrusfrüchte und Erdbeeren, frisch und spritzig mit einer harmonischen und fruchtigen Säure	Baden	5,00
Rotweine, offen 0,2 Liter		
Französischer Landwein, trocken	Frankr.	4,00
<u>Rotweine Q.b.A.</u>		
Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger halbtrocken, im Aroma nach dunklen Beeren,im Duft nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen	Würrtemb.	4,80
Heilbronner Stiftsberg, Trollinger trocken mit fruchtigen Aromen von vollreifen Beeren, harmonische Säure zarte Tanninstruktur	Würrtemb.	5,00
Weingut Andreas Männle, Durbacher Bienengarten, Spätburgunder trocken ein typischer feiner und warmer Burgunder, weich und voll am Gaumen mit schönen Dichte und Fruchtnote	Baden	5,60
Weinschorle süß oder sauer 0,2 Liter von Qualitätsweinen bestimmter Anbauggebiete		3,20

Qualitätsweine, weiß aus Baden 0,75 Lit Flasche

€

Durbacher Kochberg, Grauburgunder

18,00

Kabinett, trocken

mit Aromen von gelbfleischigen Früchten wie Zitrus, Apfel und feinen Birnen korrespondieren hervorragend mit würzigen und mineralischen Noten,

Durbacher Plauelrain Klingelberger Riesling

19,00

Spätlese, trocken

Duft nach Weinbergpfirsich, nach reifen Äpfeln und ein Hauch von exotischen Früchten. feinfruchtig, spritzig

Qualitätsweine, rot aus Baden 0,75 Lit. Flasche

Pinot noir im Eichenfaß gereift

19,50

Ein feinbeeriger und würziger Pinot Noir mit schönen Kirsch- und Röstaromen. Dieser Wein versprüht Kraft, Mineralität und eine ausgewogene Tanninstruktur.

Weingut Andreas Männle Durbacher Bienengarten

23,50

Spätburgunder, Lagenwein, Spätlese, trocken

Rotbeerig wirkt das Aroma, erinnert an Johannisbeere und Süßkirschen. Der Ausbau im großen Holzfass verleiht dem Spätburgunder sei von gerösteten Kaffeebohnen und Mokka.

alle Weine enthalten Sulfit

Spirituosen, Liköre, Magenbitter**2cl €**

Baileys	3,00
Jägermeister	3,30
Ramazotti	3,30
Fernet Branca	3,50
Malteser Kreuz Aquavit	3,50
Jubiläums Aquavit	3,50
Remy Martin Cognac	4,50
Durbacher Marc vom Riesling kräftiger Weintrester im Eichenfaß gereift	4,50
Jameson Irish Whiskey	5,00

aus der Brennerei Graf, Sasbachwalden

Obstler	3,00
Tobinambur (Rossler)	3,00
Blutwurz	3,00
Kirschwasser	3,00
Williams Christ	3,30
Himbeergeist	3,30
Mirabellenbrand	3,30
Williams Christ Gold	3,50
Williams Christ auf der Birne gereift	4,00
Edelbrände	
Altes Zibärtel ein Wildpflaumen	5,50
Wildkirsch	5,50

<u>Warme Getränke</u>	€
Tasse Kaffee ¹	2,50
Portion Kaffee ¹	4,00
Espresso ¹	2,20
Doppelter Espresso ¹	3,20
Milchkaffee ¹	3,50
Glas Tee verschiedene Sorten (Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräuter-, Fruchtee)	2,00
Portion Tee	3,80
Becher Heiße Schokolade	3,80
Becher Glühwein, saisonal	4,00

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig