



Familie Schmidt  
und das Team vom Restaurant  
heißen Sie

*Herzlich  
Willkommen*

Wir freuen uns Sie als unsere Gäste zu begrüßen  
und wünschen Ihnen einen  
schönen Aufenthalt bei uns .

## *Aperitif Sekt Liköre Cocktail*

Martini Weiß	5 cl	€ 4,50
Martini Rot	5 cl	€ 4,50
Campari <sup>1</sup> Soda	4 cl	€ 4,50
Campari <sup>1</sup> Orange	4 cl	€ 6.-
Pernod mit Eiswasser	4 cl	€ 5,50
Kir trockenener Gutedel mit Creme de Cassis	0,1l	€ 4.-
Kir Royal mit Badischem Sekt	0,1l	€ 5,50
Ein Glas Nobling Sekt trocken	0,1l	€ 5.-
Aperol Spritz		€ 7,50
Schliengerer Sonnenstück Schloß Entenstein Nobling Sekt trocken	FL. 0,7l	€ 26,50
Amaretto / Eierlikör	4 cl	€ 4,50
Kirschlikör	4 cl	€ 4,50
Baileys Irish Creme	4 cl	€ 4,50

## *Shatler's Cocktails*

Sex on the Beach Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja		€ 7,90
Pina Colada cremig- süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos		€ 7,90
Havana Juicer - alkoholfrei Orange, Maracuja, Pfirsich, schwarze Johannisbeere		€ 6,90
Virgin Colada - alkoholfrei herrlich fruchtiger Ananascocktail mit Kokosnote		€ 6,90

Inklusivpreise

## Vorspeisen

90	Ein Griebenschmalztöpfchen mit Brot	€ 3,80
91	Knoblauchcreme mit Brot	€ 3,80
94	Ein gebackener Camembert mit Blattsalat garniert und Preiselbeeren	€ 7,-
93	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <sup>5</sup> Butter und Toast	€13,50
89	Gegrillte Riesengarnelen 4 Stück oder 6 Stück mit Blattsalat garniert	€13,50 €17,50

## Suppen

96	Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 5,60
95	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,60

Inklusivpreise

# Hauptgerichte

## vom Schwein

118	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	€14,90
121	Schweineschnitzel paniert Pommes frites, Salatteller	€18,80
521	kleinere Portion	€16,80
133	Cordon bleu <sup>1,2</sup> ( vom Schwein ) Pommes frites, Salatteller	€21,90
135	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle, Salatteller	€19,80
535	kleinere Portion	€17,80
98	Schweinerückensteak Holzfäller Art mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter Pommes frites, Salatteller	€21,90
124	Schweinerückensteak Farmer Art mit Grillspeck, Kräuterbutter und Pfefferrahmsoße Kroketten, Salatteller	€ 21,90
128	Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße hausgemachte Spätzle, Salatteller	€ 24,90
528	kleinere Portion	€ 22,90
122	Lug ins Land Pfännle Schweinefilet mit Champignonrahmsoße auf Spätzle mit Käse überbacken, Salatteller	€ 27,50

Inklusivpreise

## *von der Pute*

134	Putenschnitzel natur Kroketten, Tagesgemüse	€ 20,50
117	Putenschnitzel Madras mit Früchten und Currysoße, Reis, Salatteller	€ 22,50

## *vom Kalb*

125	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes frites, Salatteller	€ 25,80
525	kleinere Portion	€ 23,-
126	Cordon bleu <sup>1,2</sup> vom Kalbsrücken Tagesgemüse , Pommes frites	€ 29,50
127	Kalbsrahmschnitzel vom Rücken mit Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle, Salatteller	€ 29,50

## *vom Rind Rumpsteaks* *Qualitätsfleisch von der Süddeutschen Färse,*

130	mit Kräuterbutter und Brot	€ 21,90
131	mit Röstzwiebeln und Brot	€ 22,90
141	mit Röstzwiebeln, Pommes frites, Salatteller	€ 31,50
129	mit Grillspeck, Kräuterbutter und Pfefferrahmsoße Pommes frites, Salatteller	€ 31,50

Inklusivpreise

## Salatvariationen und Vesper

153	kleiner gemischter Salatteller	€ 5,80
170	Großer Salatteller	€ 12,50
162	Großer Salatteller mit einem Putenschnitzel	€ 17,50
163	Großer Salatteller mit einem panierten Schnitzel	€ 17,50
173	Wurstsalat <sup>1,2,3,4</sup> mit Brot	€10,50
174	Wurstsalat Spezial <sup>1,2,3,4</sup> mit frischen Salaten garniert ,Brot	€14,50
175	Elsäßer Wurstsalat <sup>1,2,3,4</sup> mit Brot	€ 11,50
186	Ein ganzes geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <sup>5</sup> · Butter und Toast	€13,50

**Kennzeichnung :**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert ,  
3 mit Antioxidationsmittel, 4 Phosphat , 5 geschwefelt

In unseren Suppen und Soßen finden handelsübliche Geschmacksverstärker ,  
sowie jodiertes Speisesalz Anwendung.

## *Verschiedenes, Vegetarisch, Vegan*

120	Zwei panierte Schnitzel mit Brot	€10,50
520	Ein paniertes Schnitzel mit Brot	€ 9.-
106	Wedges mit sour creme	€ 7,50
107	Zwei gebackene Camembert mit Blattsalat garniert Preiselbeeren und Brot	€10,50
105	Veganes Curry mit Penne	€15,50
108	Ein Gemüsebratling auf Champignonrahmsauce Kroketten, Salatteller	€16,50
110	Schwäbische hausgemacht Spätzle mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken, Salatteller	€16,50
111	Schwäbische Käsespätzle mit Sahne verfeinert Röstzwiebeln, Salatteller	€16,50
114	Toast Sabrina Putenschnitzel mit Früchten und Currysoße	€18,50
115	Toast Patrick Schweinefilet mit Grillspeck, Ananas und Pfefferrahmsauce	€18,50

## *Beilagen*

Bratensoße €1,50

Pfefferrahmsauce €2,50

Champignonrahmsauce €2,50

Sour Creme dipp €1.-

Pommes frites / Kroketten €5.-

hausgemachte Spätzle €5.-

Gemüse €6.-

Salatteller €5,80

*Hirsch Brauerei aus Wurmlingen  
Privatbrauerei*

*Premium - Pils vom Fass*

die Stange	0,3 l	€ 3,30
die Tulpe	0,4 l	€ 4,10

*Hirsch Hefeweizen vom Fass*

0,5 l	€ 4,40
0,3 l	€ 3,40

*Flaschenbiere*

Hirsch Kristall Weisse	0,5 l	€ 4,-
Hirsch Hefe - Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,-
Hirsch Helles alkoholfrei	0,5 l	€ 4,-
Hirsch Brauerei Export Gold	0,5 l	€ 4,-

*Spirituosen  
finden Sie in unseren kleinen Karte*



## *Alkoholfreie Getränke*

Lieler Mineralwasser Classic / Natur	0,2 l	€ 2,80
Lieler Mineralwasser Classic / Natur / Vital	0,5 l	€ 3,80
Lieler Mineralwasser Classic / Natur	0,7 l	€ 4,80
Zitronenlimonade <sup>2</sup> , Orangenlimonade <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	€ 3,10
groß	0,5 l	€ 4,80
Coca Cola <sup>1</sup> , Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	€ 3,10
groß	0,5 l	€ 4,80
Coca Cola zero <sup>1</sup>	0,3 l	€ 3,10
Eistee	0,3 l	€ 3,10
groß	0,5 l	€ 4,80
Apfelsaft	0,3 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 2,80
groß	0,5 l	€ 4,20
Orangensaft oder Johannisbeernektar	0,3 l	€ 3,60
Orangensaft- oder Johannisbeernektar - schorle	0,3 l	€ 3,10
Saft - schorle groß	0,5 l	€ 4,80
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic	0,2 l	€ 3,40
Vio Rhabarberschorle	0,3 l	€ 3,40

## *Shatler's Cocktails*

Havana Juicer Cocktail, alkoholfrei Orange, Maracuja, Pfirsich, schwarze Johannisbeere	€ 6,90
Virgin Colada Cocktail, alkoholfrei herrlich fruchtiger Ananascocktail mit Kokosnote	€ 6,90

Inklusivpreise

# Weinkarte

1/4l

	Markgräfler Gutedel trocken Wein & Hof Hügelheim	€4,60
Eco Vin	Efringer olberg Gutedel trocken Kabinett aus der 0,75 Flasche Weingut Kaufmann	€7,20
	Schliengener Sonnenstück Gutedel Erste Markgräfler Winzergenossenschaft	€4,60
	Müller Thurgau feinherb Markgräfler Winzer Efringen Kirchen	€4,60
	Baden Cuvee lieblich aus der 0,75 FL Erste Markgräfler Winzergenossenschaft	€5,40
	Weißer Burgunder Wein & Hof Hügelheim	€5,20
	Markgräfler Grauer Burgunder trocken aus der 0,75 Fl. Markgräfler Winzer	€5,40
	Spätburgunder Weißherbst Erste Markgräfler Winzergenossenschaft	€5,20
Eco Vin	Rose Kabinett trocken aus der 0,75 Flasche Weingut Kaufmann Efringen Kirchen	€7,20
	Mauchener Sonnenstück Spätburgunder Rotwein Erste Markgräfler Winzergenossenschaft	€5,40
	Mauchener Sonnenstück Spätburgunder Rotwein trocken Erste Markgräfler Winzergenossenschaft	€5,40
	Cabernet Sauvignon trocken aus der 0,75 Flasche Markgräfler Winzer	€7,20
	Weißweinschorle	€ 3,10
	Rotweinschorle	€ 3,70

# Flaschenweine 0,75 l

## Weißweine

<b>Cuvée</b> süß und fruchtig	<b>Weißburgunder und Muskateller</b> Erste Markgräfler Winzergenossenschaft 11,5 % RZ 20,3 g/l S 5,9 g/l	€15,50
<b>EcoVin</b> <b>Gutedel</b> der typische Markgräfler frisch, aromatisch	<b>Efringer Ölberg</b> <b>Kabinett trocken</b> Bioweingut Kaufmann 11 % RZ 1,9 g/l S 4,5 g/l	€21,50
<b>Chardonnay</b> fruchtige Nuancen zarter mineralischer Touch	<b>Edition M</b> <b>QbA trocken - Wein &amp; Hof Hügelheim</b> 13,2 %, RZ 0,4 g/l S 5,9 g/l	€20,50
<b>Weißburgunder</b> elegante Art, frische Säurestruktur	<b>Edition M</b> <b>QbA trocken - Wein &amp; Hof Hügelheim</b> 12,5 %, RZ 2,1 g/l S 5,5 g/l	€20,50
<b>Grauburgunder</b> feinwürzig, frisch, zarte Aromen	<b>Markgräfler Lindenhof</b> <b>Grauer Burgunder trocken</b> Erste Markgräfler Winzergenossenschaft 12,5% RZ 2,4 g/l S 6,3g/l	€20,50
<b>Sauvignon Blanc</b> Aromenvielfalt, spritzige Säure Lust auf mehr	<b>Ehrenstetter Rosenberg</b> <b>Sauvignon Blanc trocken</b> <b>Markgräfler Winzer</b> 11,5 % RZ 6,4 g/l S 6,7 g/l	€22,50
<b>Riesling</b> elegant, fruchtig feine volle Aromen	<b>Riesling trocken Elegance</b> <b>Weinlinie Weingarten</b> 12 % RZ 6,5 g/l S 7 g/l	€20,50

# Rose und Rotweine

<b>ECOVIN</b> <b>Rose</b> frische Art, harmonische Säure	<b>Kabinett trocken</b> Bio Weingut Kaufmann 12,5 % RZ 4,0 g/l S 5,4 g/l	€21,50
<b>Weißherbst</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst mild</b> QbA - Wein & Hof Hügelheim 11,59 % RZ 27 g/l S 4,7 g/l	€20,50
<b>Spätburgunder</b>  ein Klassiker vollmundig, pure Harmonie	<b>Mauchener Sonnenstück</b> Spätburgunder Rotwein QbA halbtrocken Erste Markgräfler Winzergenossenschaft 13%, RZ 13,1 g/l, S 4,8 g/l	€20,50
	<b>Mauchener Sonnenstück</b> Spätburgunder Rotwein QbA trocken Erste Markgräfler Winzergenossenschaft 13,5 %, RZ 4,7 g/l, S 4,8 g/l	€20,50
Edition Schloß Bürgeln im Barrique gereift rundum reifer Rotwein	<b>Mauchener Sonnenstück</b> Blauer Spätburgunder Rotwein trocken über 14 Monate im Barrique gereift Erste Markgräfler Winzergenossenschaft 13,5 %, RZ 3,1 g/l, S 5,3 g/l	€29,50
<b>Cabernet Sauvignon</b> gehaltvoller Rotwein mit Duft nach Cassis	<b>Markgräfler Cabernet Sauvignon</b> Markgräfler Winzer 13 % RZ 0,8 g/l, S 5,2 g/l	€23,-
<b>Merlot</b>  gehaltvoller Rotwein	<b>Merlot</b> Hügelheimer Schloßgarten Wein & Hof Hügelheim 13,7 % RZ 0,9 g/l, S 5,1 g/l	€27,50

inklusive Bedienung und MWST