

Liebe Gäste,

die Speisekarte ist ausschließlich für die
Abholung der Speisen. Ein Verzehr im Restaurant
ist nicht möglich! Gerne nehmen wir Ihre Bestellung
frühzeitig telefonisch entgegen.



Tel. 07851/2154

Salate / Suppen

| | |
|---|--------|
| Kleiner bunter Salatteller | € 5,30 |
| Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen in der Pankokruste | 12,90 |
| Flädlesuppe | 4,20 |
| Fleischbrühe mit Markklößchen | 4,80 |
| Bärlauchsüppchen | 5,30 |
| Unser Tomaten-Cocos-Süppchen | 5,30 |

...was Kleines / Vegetarisch

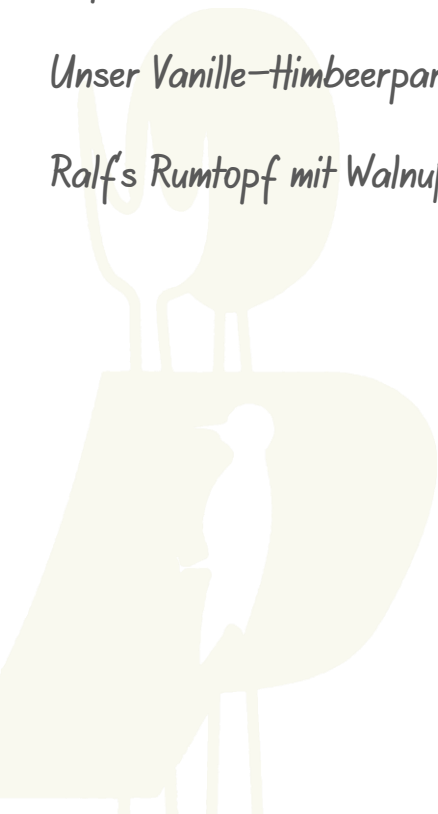
| | |
|---|------|
| Hausgemachte Käsespätzle mit Rahmsauce | 8,00 |
| Schluzkrappen in Nußbutter gefüllt mit Spinat, Ricotta & Bergkäse | 9,10 |
| Drei Käse-Spinat-Knödel auf Blattsalaten & Parmigiano Reggiano | 9,50 |

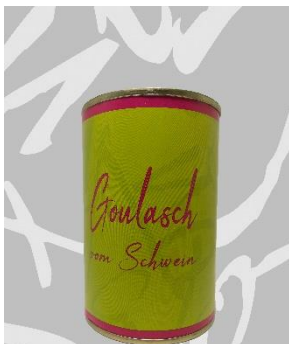
Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Nierle „sauer“ mit hausgemachten Spätzle | 10,40 |
| Schweizersahnesteak mit Schinken & Käse überbacken an Sahnesauce mit Rösti ^(1/2) | 12,00 |
| Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet in sämiger Rahmsauce & Rösti | 13,50 |
| Schweineschnitzel paniert vom Rücken mit Pommes frites | 11,70 |
| Rumpsteak rosa gebraten in Pariser Pfeffersauce, Pommes frites | 18,60 |
| Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Asia“ mit Chinanudeln, Wokgemüse & Frühlingsrollen | 16,00 |
| Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit grüne Bohnen & Pommes Dauphines | 21,60 |
| Geschnetzelte Putenbrust im Rahmsöfle mit Champignons dazu unsere Spätzle | 12,00 |
| Ralf's Cordon bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Taleggio & Südtiroler Speck dazu Kartoffelsalat, Preiselbeeren | 21,90 |
| Kalbsrückensteak an Marktgemüse mit Jus & Pommes frites | 20,80 |
| Barbarie Entenbrüstchen auf Karotten-Zuckerschoten dazu Süßkartoffelpüree | 21,90 |
| Geschnetzeltes Rinderfilet in Whiskyrahm mit grünem Pfeffer dazu Spätzle | 21,90 |
| Hirschkalbsragout im Spätburgundersöfle dazu Kroketten | 12,90 |
| Filettöpfe: Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce auf hausgemachte Spätzle | 13,80 |
| Lachssteak in Butter gebraten am feinen Söfle dazu Tagliatelle | 19,00 |

Dessert

| | |
|---|------|
| 4 Kugel Eis | 5,20 |
| Apfelstrudel mit Rosinen dazu hausgemachte Vanillesauce | 6,30 |
| Ralf's Crème brûlée | 5,90 |
| Sorbet von Passionsfrucht & Himbeeren | 3,20 |
| Espresso-Krokant-Eis | 4,20 |
| Unser Vanille-Himbeerparfait mit Rhabarber & Erdbeeren | 6,90 |
| Ralf's Rumtopf mit Walnußeis | 7,00 |





Goulasch
400 g - 8,60 €



Rinderroulade
400 g - 9,80 €



Kalbsfricassée
400 g - 9,80 €



Hirschragout
400 g - 9,80 €



Fischeauce
200 g - 3,50 €



Bratensauce Jus
200 g - 3,20 €



Rahmsauce
200 g - 3,20 €



Tomate für Pasta
200 g - 3,50 €



Currysauce
200 g - 3,50 €



Pfefferrahmsauce
200 g - 3,50 €



Weine

| | | |
|---|-------|-------|
| Waldulmer Grauer Burgunder trocken Winzergenossenschaft | 0,75l | 11,60 |
| Oberkircher Pinot blanc trocken Oberkircher Winzer | 0,75l | 11,60 |
| Durbacher Riesling *** Alte Reben trocken Alexander Laible | 0,75l | 16,80 |
| Bühlertäler Quantum weiß Weingut Nägelsfürst | 0,75l | 15,10 |
| Bühlertäler Chardonnay Engelsfelsen trocken Axel Bauer | 0,75l | 18,00 |
| Oberkircher Rosé OK51 trocken Oberkircher Winzer | 0,75l | 12,20 |
| Côtes de Provence Rosé Magali Saint André de Figuière | 0,75l | 15,00 |
| Oberkircher Merlot trocken Oberkircher Winzer | 0,75l | 12,20 |
| Oberkircher PinoPrimo ein tiefrotes Cuvée fast bordeauxrot | 0,75l | 12,90 |
| Bühlertäler Talblick Spätburgunder Rotwein trocken | 0,75l | 16,00 |
| Gernsbacher Spätburgunder Rotwein trocken * Schloss Eberstein | 0,75l | 16,00 |
| Bordeaux Cru Bourgeois Médoc Château Amour | 0,5l | 11,50 |
| Nero d`Avola - Bacaro IGT Cantina Cellaro Sizilien | 0,75l | 12,90 |

- Gerne berücksichtigen wir Ihren Wunsch & Umbestellung gegen einen Aufpreis -

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie mit uns oder scannen den QR-Code.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen verwendeten Allergenen.“

1= mit Antioxidationsmittel, S= mit Phosphat, 12= mit Konservierungsstoff

