



Wein des Monats

2016er "Rote Halde"

Spätburgunder Spätlese trocken, Barrique

Sasbacher Winzerkeller eG.

Sasbach am Kaiserstuhl

0,10 l 6,00 €

0,25 l 12,00 €

Flasche á 0,75 l 35,60 €

Enthält Sulfite, geschwefelt

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif

Sekt „Rappenhof“

Riesling brut 0,1 l 4,90 €

Sekt mit Pfirsichlikör 0,1 l 5,50 €

Secco ohne spritziger,
alkoholfreier Wein 0,1 l 4,10 €

Sherry „Sandemann“ 5 cl 4,10 €

Martini rot/weiß 5 cl 4,70 €

Campari ^{15,20} Soda 4 cl 5,30 €

Campari ^{15,20} Orange 4 cl 6,90 €

Pernod ¹⁵ 4 cl 5,40 €

Portwein rot oder weiß 5 cl 5,20 €

Aperol ²⁰ Spritz 0,2 l 6,90 €

Hugo 0,2 l 7,50 €

Hugo alkoholfrei 0,2 l 6,50 €

Fruchtsaftcocktail
alkoholfrei 0,1 l 3,20 €

Zusatzstoffe: ¹⁵ Farbstoffe, ¹⁶ Phosphat, ¹⁷ Antioxidationsmittel, ¹⁸ Konservierungsstoffe, ¹⁹ Gentechnisch verändert, ²⁰ Chinin, ²¹ Koffein, ²² Geschmacksverstärker, ²³ Geschwärzt, ²⁴ Gewachst, ²⁵ Süßungsmittel Saccharin, ²⁶ Süßungsmittel Cyclamat, ²⁷ Süßungsmittel Aspartam, (enthält eine Phenylalaninquelle), ²⁸ Süßungsmittel Acesulfam, ²⁹ Nitritpökelsalz/Nitrat

Inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

BIO - Säfte

0,2 l

Bio-Orangensaft 3,70 €

Bio-Grapefruitsaft 3,70 €

Bio-Johannisbeersaft 3,70 €

Bio-Traubensaft rot 3,70 €

Bio-Rhabarbersaft 3,70 €

Bio-Multivitaminsaft 3,70 €

Bio-Apfelsaft, naturtrüb 3,40 €

Bio-Apfelsaft, klar 3,40 €

Bio-Tomatensaft 3,70 €

Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH

Alkoholfreie Getränke

BIONADE 0,33 l

Holunder /Kräuter 3,70 €

0,3 l

Bio-Apfelsaftschorle 3,40 €

Löwensteiner

Zitronenlimonade 2,30 €

Coca Cola ^{15,21} /Bluna ^{15,17} 3,40 €

Cola Zero ^{15,21,27,28} 3,40 €

Cola Light ^{15,21,26,27,28} 3,40 €

0,2 l

Bitter Lemon ^{17,20} 3,40 €

Tonic Water ²⁰ 3,40 €

Ginger Ale ¹⁵ 3,40 €

Mineralwasser

Apollinaris 0,25 l 2,40 €

Teinacher Gourmet

Medium 0,25 l 2,40 €

0,5 l 3,60 €

0,75 l 5,70 €

Teinacher Gourmet

ohne Kohlensäure 0,25 l 2,40 €

0,5 l 3,60 €

0,75 l 5,70 €

Frisch- MILCH 0,2 l 2,50 €



DE-ÖKO-006

Biere vom Fass

Palmbrau Export	0,3 l	2,90 €
Palmbrau Export	0,5 l	3,90 €
Palmbrau "Das Original"		
 Pils	0,3 l	3,30 €
DE-ÖKO-006		
Bitburger		
Premium Pils	0,3 l	3,30 €
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,3 l	3,10 €
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,5 l	3,90 €
Radler	0,3 l	2,70 €
Radler	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

Palmbrau		
Zornickel – Starkbier	0,33 l	3,70 €
Palmbrau		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	3,90 €
Palmbrau		
Rezent Weizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Bitburger		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,30 €
Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier	0,5 l	3,90 €

Spirituosen und Liköre

	2 cl
Birnenbrand, im Kastanienholzfass gereift, vom Staatsweingut Weinsberg	4,10 €
Grand Marnier ¹⁵	3,90 €
Disaronno Amaretto ¹⁵	3,30 €
Baileys ^{15,21}	3,30 €
Ouzo I2	3,20 €
Fernet Branca ^{15,20}	3,50 €
Ramazotti ¹⁵	3,50 €
Azurna ¹⁵	3,50 €
Malteser	3,30 €
Aquavit Linie	3,50 €
Balantines Scotch Whisky ¹⁵	4,10 €
Glenfiddich	5,70 €
Jim Beam Bourbon	4,10 €
Asbach Uralt	3,80 €
Remy Martin VSOP	5,80 €
Gordon's Dry Gin	4,10 €
Grappa Chardonnay Barrigue Nonino	6,20 €
Grappa Merlot Nonino	6,20 €
Rum Pott	3,50 €
Wodka Moskovskaya	3,60 €

Edle Brände und Spirituosen von der Spezialitätenbrennerei Schoch aus Talheim finden Sie in unserer Dessert- und Digestifkarte.

Allergiker-Information:

Über die 14 Allergene, die wir ausweisen müssen, informieren wir Sie gerne mit unserer separaten Allergiker-Speisekarte. Bitte fragen Sie danach oder sprechen Sie mit uns über Ihre Allergie und wir bemühen uns, Ihnen gerecht zu werden.

Regional genießen



Gänse aus heimischer Aufzucht

Knuspriger Gänsebraten an Beifußsauce
mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelknödeln 27,50 €

Gänseklein nach Omas Rezept: Leber, Magen, Herz und Hals in
feiner Trollingersauce mit Bratkartoffeln und Feldsalat 19,50 €

Gans- und Enten- Menü

Geräucherte Entenbrust
mit Waldorfsalat ^{17,29} und
karamellisierten Walnüssen

Knuspriger Gänsebraten
an Beifußsauce mit
Apfelrotkohl, Maronen
und Kartoffelknödeln

Quitten-Apfel-
Blätterteig-Törtchen
mit Yoghurteis

49,50 €

Menü mit korrespondierenden Weinen, je 0,1 l Enthält Sulfite, geschwefelt

2017er Trollinger trocken
"Sandwasen"
Weingut A. Heinrich,
Obersulm-Sülzbach

ROT UND WILD
Blend* Cuvée aus Lemberger,
Merlot und Cabernet
Hirsch Privatkellerei,
Leingarten

Apfelsecco
Apfelperlwein
Staatsweingut Weinsberg

62,50 €

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Cosmow Mule	Wodka, Spicy Ginger, Cranberrysaft Minze, Eiswürfel	7,50 €
Spicy Rum	Rum, Spicy Ginger, Limettensaft, Limetten, Eiswürfel	8,00 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Ginger O.	Spicy Ginger, Orange-Mandarinensirup, Minze, Eiswürfel	6,50 €
-----------	-----------------------------------------------------------	--------

Wild aus heimischen Wäldern

Sauft geschmorter Braten vom heimischen Damwild an Wacholdersauce, gebratenen Kräuterseitlingen, Semmelknödel und buntem Salat	24,50 €
kleine Portion	22,00 €

Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Rind

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat	21,00 €
kleine Portion	18,50 €

Siedfleisch vom Tafelspitz des Bio-Rinds an Meerrettichsauce ¹⁷ mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	20,50 €
kleine Portion	18,00 €

Gebratene Fleischküchle vom Bio-Rind an Rosmarinsauce mit geschwenktem Lauch, Rote Beete und Kroketten	18,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, Puten, Landgockel,
sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauch 5,90 €
- Süppchen vom Muskatkürbis mit Bio-Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen *vegan und laktosefrei* 6,20 €

VORSPEISEN

- Chicoree an Zitronen-Agavendressing mit einem Tabouleh vom
Hirse-Couscous mit Paprika, Minze, Petersilie und Zucchini
vegan, gluten- und laktosefrei 12,50 €
- Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat ^{17,29} und
karamellisierten Walnüssen 14,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- Eintopf vom Brokkoli, Lauch, Steckrüben und der Wakame-Alge
mit Algentofu und Reistagliatelle *vegan, gluten- und laktosefrei* 15,50 €
- Pflanzliches Filet an Gemüsebratensoße mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Chinakohl, getrockneten Tomaten, Möhren und Kräuterreis
vegan und laktosefrei 16,50 €
- Feine Nudeln an Muskatkürbissauce mit Kürbis-Spinatgemüse,
Rauchmandeln, roten Zwiebeln und Fetakäse 17,50 €

Pflanzliches Menü

Chicoree an Zitronen-Agavendressing mit einem Tabouleh
vom Hirse-Couscous mit Paprika, Minze, Petersilie
und Zucchini

Pflanzliches Filet an Gemüsebratensoße
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Chinakohl,
getrockneten Tomaten, Möhren und Kräuterreis

Birnenkompott mit
veganem Vanilleeis

37,00 €

Unser pflanzliches Menü ist vegan und laktosefrei



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, Puten, Landgockel,
sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SALATE

Bunter Salatteller mit Croutons und Radieschen	6,50 €
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	10,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebratenem Forellenfilet aus dem Echaztal	17,00 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,50 €

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	24,50 €
Maultäschle in der Brühe ^{16,29} , mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	15,50 €
Gebratene Medaillons vom Weidekalb an Thymiansauce mit Kräuterseitlingen, geschwenktem Lauch, Rote Beete und cremigem Risotto	28,50 €
Coc au Vin vom Landgockel aus Demeter-Haltung an Rotwein- sauce mit Kürbis-Spinatgemüse, Rauchmandeln, Roten Zwiebeln und Kräuterreis	27,50 €
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites und buntem Salat	18,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal an Vermouthsauce mit einem Ragout von Chinakohl, Möhren und getrockneten Tomaten, dazu geschwenkte Kartoffeln	23,50 €
	kleine Portion 21,00 €
Duett von Wolfsbarsch und Miesmuscheln an Bratgockelsauce mit Brokkoli, Lauch, Steckrüben und cremigem Risotto	29,50 €
	kleine Portion 27,00 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schnittlauch-Kartoffeln und Salatgarnitur	15,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, Puten, Landgockel,
sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

Vesper

zu allen Vespers servieren
wir Bauernbrot

Belegtes Brot mit Käse	8,50 €
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken ^{16,29}	9,00 €
Hausmacher Bratwurst kalt ^{16,29}	8,80 €
Straßburger Wurstsalat ^{16,29}	9,00 €
Quark auf Schwäbische Art mit Butter	6,00 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käsereien	12,50 €
Geräuchertes ^{16,29} auf dem Holzteller mit Butter	11,50 €

Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso-krokant-Eiscreme ²¹ mit Sahnehäubchen	3,00 €
Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Fruchtiscreme Erdbeere mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee ²¹ , Schokoraspel und Sahne	5,80 €
Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspeln und Sahnehäubchen	8,20 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Eiscreme Vanille und Sahnehäubchen	7,80 €



Unsere Käse- und Milchprodukte, sowie
Kaffee und Tee beziehen wir in Bioqualität.
(ausgenommen entkoffeinierte Kaffees)
Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.
DE-ÖKO-006

Salate

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei, Tomaten und Bio-Käsestreifen	13,00 €

Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Brat- wurst ^{16,29} oder Rauchfleisch ^{16,29} mit Bauernbrot	11,80 €
Hausmacher Bratwurst warm ^{16,29} mit Bauernbrot	9,80 €
Toast Hawaii ^{16,29}	11,50 €
Strammer Max, Schinkenbrot ^{16,29} mit zwei Spiegeleiern	11,80 €

Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Kännchen Tee (versch. Sorten)	4,80 €
Glühwein (im Winter)	4,10 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Milchkaffee ²¹	3,20 €
Tasse Kaffee ²¹	2,60 €
Kännchen Kaffee ²¹	5,00 €
Espresso ²¹	2,50 €
doppelter Espresso ²¹	4,60 €
Espresso Macchiato ²¹	2,70 €
doppelter Espresso Macchiato ²¹	4,90 €
Cappuccino ²¹	3,00 €
Latte Macchiato ²¹	3,20 €

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch
koffeinfrei oder laktosefrei.
Wir beziehen unseren Kaffee aus 100% organisch-
biologischem Anbau.

Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück	3,00 - 3,50 €
Sahne	0,50 €

Inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Kaffee:

Tasse Kaffee ²¹	2,60 €	Milchkaffee ²¹	3,20 €
Kännchen Kaffee ²¹	5,00 €	Latte Macchiato ²¹	3,20 €
Espresso ²¹	2,50 €	Espresso Macchiato ²¹	2,70 €
doppelter Espresso ²¹	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato ²¹	4,90 €
Cappuccino ²¹	3,00 €		

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei oder laktosefrei.
Wir beziehen unseren Kaffee aus 100% organisch-biologischem Anbau.

Als Digestif besonders zu empfehlen:

Brände und Spirituosen von der Spezialitätenbrennerei



Erhard Schoch aus Talheim

Obstbrände:

Obstler aus Äpfel und Birnen

Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere

Lemberger-Trester

je 2cl

2,50 €

3,70 €

4,10 €

Aus dem Eichenholzfass:

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Apfelbrand oder Zwetschgenbrand

4,30 €

Liköre:

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte

3,10 €

Allergiker-Information:

Über die 14 Allergene, die wir ausweisen müssen, informieren wir Sie gerne mit unserer separaten Allergiker-Speisekarte. Bitte fragen Sie danach oder sprechen Sie mit uns über Ihre Allergie und wir bemühen uns, Ihnen gerecht zu werden.

BAUERNHOF-EIS®



*Dieses Eis wird direkt auf dem Bauernhof mit frischer, eigener Milch und Sahne sowie eigenen Früchten zubereitet. Es enthält keine künstlichen Aromen, Bindemittel oder Konservierungsstoffe.

Espressinchen		Gemischtes Eis *	4,80 €
1 Kugel Espressokrokant-Eiscreme ²¹ *** mit Sahne	3,00 €	mit Sahne	5,30 €
Quitten-Apfel-Blätterteig-Törtchen mit Yoghurteis	8,00 €	Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * und Sahne	5,80 €
Birnenkompott mit veganem Vanilleeis		Walnussbecher *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
vegan und laktosefrei	8,50 €	Schwarzwaldbecher * mit Schattenmorellen und Kirschwasser und Sahnehäubchen	8,20 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis * und Sahnehäubchen	7,80 €	*** Mövenpick Eis	

Zusatzstoffe: 15 Farbstoffe, 16 Phosphat, 17 Antioxidationsmittel, 18 Konservierungsstoffe, 19 Gentechnisch verändert, 20 Chinin, 21 Koffein, 22 Geschmacksverstärker, 23 Geschwärzt, 24 Gewächst, 25 Süßungsmittel Saccharin, 26 Süßungsmittel Cyclamat, 27 Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 28 Süßungsmittel Acesulfam, 29 Nitritpökelsalz/Nitrat

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.

Gluten, Nüsse und Schalenfrüchte sind hauptsächlich in Waffelröllchen enthalten, welche zum Dessert gereicht werden.