



## 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 <sup>15,20</sup> Soda 4 cl 5,30 €

Campari <sup>15,20</sup> Orange 4 cl 6,90 €

Pernod <sup>15</sup> 4 cl 5,40 €

Portwein rot oder weiß 5 cl 5,20 €

Aperol <sup>20</sup> 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:** <sup>15</sup> Farbstoffe, <sup>16</sup> Phosphat, <sup>17</sup> Antioxidationsmittel, <sup>18</sup> Konservierungsstoffe, <sup>19</sup> Gentechnisch verändert, <sup>20</sup> Chinin, <sup>21</sup> Koffein, <sup>22</sup> Geschmacksverstärker, <sup>23</sup> Geschwärzt, <sup>24</sup> Gewachst, <sup>25</sup> Süßungsmittel Saccharin, <sup>26</sup> Süßungsmittel Cyclamat, <sup>27</sup> Süßungsmittel Aspartam, (enthält eine Phenylalaninquelle), <sup>28</sup> Süßungsmittel Acesulfam, <sup>29</sup> 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 <sup>15,21</sup> /Bluna <sup>15,17</sup> 3,40 €

Cola Zero <sup>15,21,27,28</sup> 3,40 €

Cola Light <sup>15,21,26,27,28</sup> 3,40 €

0,2 l

Bitter Lemon <sup>17,20</sup> 3,40 €

Tonic Water <sup>20</sup> 3,40 €

Ginger Ale <sup>15</sup> 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 <sup>15</sup>	3,90 €
Disaronno Amaretto <sup>15</sup>	3,30 €
Baileys <sup>15,21</sup>	3,30 €
Ouzo I2	3,20 €
Fernet Branca <sup>15,20</sup>	3,50 €
Ramazotti <sup>15</sup>	3,50 €
Azurna <sup>15</sup>	3,50 €
Malteser	3,30 €
Aquavit Linie	3,50 €
Balantines Scotch Whisky <sup>15</sup>	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 <sup>17,29</sup> 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 <sup>17</sup> 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<sup>17,29</sup> 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 <sup>16,29</sup> , 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 <sup>16,29</sup>	9,00 €
Hausmacher Bratwurst kalt <sup>16,29</sup>	8,80 €
Straßburger Wurstsalat <sup>16,29</sup>	9,00 €
Quark auf Schwäbische Art mit Butter	6,00 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käsereien	12,50 €
Geräuchertes <sup>16,29</sup> auf dem Holzteller mit Butter	11,50 €

## Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso-krokant-Eiscreme <sup>21</sup> mit Sahnehäubchen	3,00 €
Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Fruchtiscreme Erdbeere mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee <sup>21</sup> , 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 <sup>16,29</sup> oder Rauchfleisch <sup>16,29</sup> mit Bauernbrot	11,80 €
Hausmacher Bratwurst warm <sup>16,29</sup> mit Bauernbrot	9,80 €
Toast Hawaii <sup>16,29</sup>	11,50 €
Strammer Max, Schinkenbrot <sup>16,29</sup> 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 <sup>21</sup>	3,20 €
Tasse Kaffee <sup>21</sup>	2,60 €
Kännchen Kaffee <sup>21</sup>	5,00 €
Espresso <sup>21</sup>	2,50 €
doppelter Espresso <sup>21</sup>	4,60 €
Espresso Macchiato <sup>21</sup>	2,70 €
doppelter Espresso Macchiato <sup>21</sup>	4,90 €
Cappuccino <sup>21</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>21</sup>	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 <sup>21</sup>	2,60 €	Milchkaffee <sup>21</sup>	3,20 €
Kännchen Kaffee <sup>21</sup>	5,00 €	Latte Macchiato <sup>21</sup>	3,20 €
Espresso <sup>21</sup>	2,50 €	Espresso Macchiato <sup>21</sup>	2,70 €
doppelter Espresso <sup>21</sup>	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato <sup>21</sup>	4,90 €
Cappuccino <sup>21</sup>	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

### Obstbrände:

Obstler aus Äpfel und Birnen

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

Lemberger-Trester



Erhard Schoch aus Talheim

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 <sup>21</sup> *** mit Sahne	3,00 €	mit Sahne	5,30 €
Quitten-Apfel-Blätterteig-Törtchen mit Yoghurteis	8,00 €	Eiskaffee mit Vanilleeis <sup>21</sup> * und Sahne	5,80 €
Birnenkompott mit veganem Vanilleeis		Walnussbecher *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
<i>vegan und laktosefrei</i>	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.*