

Speisekarte

Suppen

150	Flädlesuppe <small>4,a1,c,i</small>	€ 4,80
152	Maultaschensuppe <small>4,a1,c,i</small>	€ 4,80
153	Kartoffelcrèmesuppe mit Brotcroûtons <small>4,a1,g,i</small>	€ 5,50

Vorspeisen

469	Geräuchertes Lachsfilet <small>4,a1,a2,g,i</small> mit Sahnemeerrettich und Toastbrot	€ 8,90
470	Geräuchertes Forellenfilet <small>4,a1,a2,g,i</small> mit Sahnemeerrettich und Toastbrot	€ 8,90

Salatplatten

103	„Chefsalat“ - große bunte Salatplatte mit gebratenen Putenfleischstreifen <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 14,40
104	Große bunte Salatplatte mit gebratenen Fischstreifen <small>4,a1,a2,c,g,i,j</small>	€ 15,80
105	Große bunte Salatplatte mit gebratenen Pilzen <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 13,90
107	Große bunte Salatplatte mit Calamari <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k,n</small>	€ 15,80

Toast und Vesper

400	Toast Hawaii Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken mit Salatgarnitur <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 11,80
401	Haustoast - Schweinerückensteak auf Toast mit Schinken, frischen Pilzen und Käse überbacken dazu eine Salatgarnitur <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 14,50
453	Schweizer Wurstsalat bunt garniert <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 10,20
101	Russische Eier <small>4,a1,a2,c,d,g,i,j,k</small>	€ 12,50
457	1 Paar Bratwürste mit gemischtem Salat <small>4,a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 12,80

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

Hähnchengerichte

(Letzte Bestellung mittags: 13:15 Uhr, abends 20:30 Uhr)

300	½ Hähnchen mit Brot _{a1}	€ 9,70
301	½ Hähnchen mit Pommes Frites	€ 12,70
302	½ Hähnchen mit Pommes Frites und buntem Salat _{4,a2,c,g,i,j,k}	€ 15,70
Wahlweise auch als Knoblauch-, Kräuter-, Chili- oder Pfefferhähnchen		Aufpreis € 0,50

Warme Speisen

320	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 16,20
321	Schweinerückensteak „Cordon Bleu“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 19,20
322	Kalbs-Rahmbraten mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 21,20
323	Schweinefilet vom Rost an Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 21,20
324	Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes Frites _{i,g}	€ 25,50
325	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 18,20
200	Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln dazu ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 14,90
201	Käs'spätzle mit Röstzwiebeln dazu ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 14,80
202	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 25,50
351	Zanderfilet in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat _{4,a1,a2,c,d,g,h3,i,j,k}	€ 22,20
364	Geschmorte Schweins'bäckle in Cognac-Sahne mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat _{4,a1,a2,c,g,i,j,k}	€ 18,50

Für eine Beilagenänderung auf Käs'spätzle oder Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.

Portion Soße € 1,50 / Pilzrahmsoße € 2,50 / Ketchup € 0,50 / Mayonnaise € 0,50

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

Getränkekarte

Biere	0,30 l	0,50 l
MECKATZER WEISS-GOLD vom Fass <small>a2</small>	€ 3,00	€ 3,70
MECKATZER PILS vom Fass <small>a2</small>	€ 3,20	
MECKATZER WEIZEN hell <small>a1,a2</small>		€ 3,90
MECKATZER WEIZEN leichtes <small>a1,a2</small>		€ 3,90
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei <small>a1,a2</small>		€ 3,90
MECKATZER WEISS-GOLD alkoholfrei <small>a2</small>		€ 3,90
 Kristallweizen <small>a1,a2</small>		€ 3,90
 „Kellerbier“, naturtrüb <small>a1,a2</small>	€ 3,00	€ 3,70
Alkoholfreie Getränke	0,20 l	0,40 l
Pepsi Mirinda 7UP Spezi <small>1,2,9</small>	€ 2,90	€ 3,70
Bitter Lemon <small>10</small>	€ 2,90	€ 3,70
Tafelwasser	€ 2,70	€ 3,50
Saftschorle Apfel, Orange, Traube oder Johannisbeere	€ 2,90	€ 3,70
Flasche Krumbacher, classic	0,75 l	€ 4,90
Flasche Teinacher, medium	0,33 l	€ 3,40
Flasche Teinacher, medium	0,75 l	€ 4,90
Flasche Teinacher, still	0,50 l	€ 3,90
Coca-Cola Light <small>1,2,3,9</small>	0,33 l	€ 3,60

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

Weißwein (Baden)

Meersburger Wimmerschoppen _l Müller-Thurgau QbA, trocken, Wein und Vertrieb Meersburg	0,25 l	€ 5,30
Hagnauer weisser Burgunder _l Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,10
Hagnauer grauer Burgunder _l Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,10
Hagnauer Müller-Thurgau _l Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 5,80
Hagnauer Spätburgunder _l Weißherbst, trocken	0,25 l	€ 6,10

Rotwein

Vin de Pays de Vaucluse _l Domaine Bouche (Frankreich)	0,25 l	€ 5,50
Hagnauer Spätburgunder Rotwein _l Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,10
Heibronner Stiftsberg Trollinger, QbA _l	0,25 l	€ 5,80

Getränketipp

Most _l rot oder weiß	0,50 l	€ 3,90
Aperol Spritz _l Aperol, Weißwein, Sodawasser, Orange _l	0,25 l	€ 5,90
Lillet Wild Berry Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Beeren _l	0,25 l	€ 5,90

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere