

## Salate

---



**Gratinierter Ziegenkäse**

12  
€



**Salat**



**Kartoffelsalat**

10

## Nachspeisen

---



**Apfel**

9



**Gesalzenes Mousse au Chocolate**

8  
€

## Alkoholfreie Getränke

---



**Coca Cola Light**



**Bittere Zitrone**



**Ginger Ale**

9



**Tonic Water**



**Apfelsaft**

10



**Maracujanektar**



**Johannisbeere Nektar**

## **Alkoholische Getränke**

---



**Campari**

6  
€



**Hugo**

6  
€



**Schlappeseppel Pils**



**Schlappeseppel Export**



**Bavaria Hefeweizen**



**Bavaria Hefeweizen dunkel**



**König Ludwig Kristallweizen**



**Wodka-Zitrone**

8  
€



**Whisky-Cola**

8  
€



**Bier**

## 10 meistbestellte Gerichte

---



**bunte Blattsalate**

9  
€



**Portion Sahne**

1  
€

## Pasta

---



**Lachs**

10

## Pizza

---



**Garten**

## Nudelgerichte

---

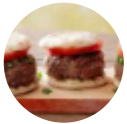


**Pasta-Spargel**

13  
€

## Burgers

---



**Burger**

1

## Beilagen

---



**Kartoffeln**



**Patatas**

## Salat

---



**Salat mit Pekannüssen**

9

## Extras

---



**Andenhirse**

## Schnitzel

---



**Schnitzel**

10

## Chicken

---



**Hühnernuggets**

19  
5 €



**Gebratenes Huhn**

14

## Heissgetränke

---



**Milchkaffee**

4  
€

## Vegetarische Gerichte

---



Vegetarisches Gericht

9

## Indische Spezialitäten

---



Chai-Teemischung

9

## Wochenkarte

---



Geschmorte Rinderbäckchen

17  
€

## Insalate

---



optional mit:

## Für den kleinen Hunger

---



**Fischstäbchen**

10  
5 €

## Cocktails

---



**Cuba Libre**

8  
€

## Getränke

---



**Orangensaft**

10

## Spirituosen

---



**Martini**

4  
€

## Für die Kleinen

---



**Eierknöpfe**

4  
€



**Kinderschnitzel vom Kalb**

8  
€

## Tee

---



**schwarza Seppi- Darjeeling Tee**



**schwarza Louis- Englisch Breakfast**



**greana Simmel- China Sencha**



**scheene Leni- Früchtetee**



**fesche Fini- Rooibos**



**guada Luggi- Bergkräutertee**



**Nette Nani- Pfefferminztee**



**g'schammige Camilla- Kamillenblüten**

## Bier

---



**Karamalz**



## Pizzabrötchen

---



**Rollen**

1

## Duc Tam Specialities

---



**Hühnerbrust**

## Shots

---



**Tequila 38**

3  
€

## Milk

---



**Milch**

## Balkan-Spezialitäten

---



**Räuberteller**

## Flammkuchen Elsässer Art

---



**Flammkuchen Spargel**

13  
€

## Sekt

---



**Veuve Clicquot Brut**

## Warme Getränke

---



**Doppelter Espresso**

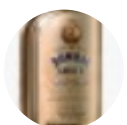
4  
€



**Tasse Kaffee**

## Alkoholische Cocktails

---



**Gin Tonic**

8  
€

## Aperitif

---



**Holler**

5  
€

## Aperitivo - Aperitifs

---



**Cynar**

6  
€

## Heiße Getränke

---



**Heiße Schokolade**



**Flavoured Coffee**

1  
€

## Gast Kreationen

---



**Schwarzer Hugo**

6  
€

## Coffee

---



**Espresso**

10  
2 €



**Cappuccino**

9  
3 €

## Bier aus der Flasche

---



**Schlappeseppel Naturtrüb**

## WEISSWEIN OFFEN

---



**2015 Silvaner Heiligenthal**



**2015 Müller-Thurgau**



**2014 Aotearoa**



**2015 Chapeau Krauß**

## Rotwein Offen

---



**2014 Simalabim**



**2015 Regent Heiligenthal**



**2014 Shiraz**

## Alkoholfreies

---



**Coca Cola/Fanta/Sprite/Spezi**



**Sodenthaler Gourmet**



**Tradewinds Eistee**



**Hollunderblüten-Schorle mit Zitrone/**



**Limetten-Schorle mit Limettenscheibe**

## DIGESTIF

---



**Fernet Branca 40**

3  
€

## Italien

---



**2014 Pinot Grigio**



**2014 Lugana**



**2014 Primitivo SUD**



**2014 Ronchedone**

## Deutschland

---



**2015 Alte Reben**



**2014 Fass3**



**2014 4Friends**



**2012 Matura**

## Österreich

---



2014 Grüner Veltiner

## Spanien

---



2014 Castroviejo Tempranillo

## Argentinien

---



2014 Aberdeen-Angus Malbec

## Kaffee

---



Latte macchiato

3  
€



Kaffee

## APFELWEIN

---



Pur, süß, sauer

## SPIRITUOSEN 2CL

---



Ramazotti 30

3  
€

## Speisekarte

---



Rumpsteak vom Angus-Rind

## Rose Offen

---



2015 Weißherbst

## Hauptgerichte

---





**Frischer regionaler Stangenspargel ca.**



**Saltimbocca von der Hähnchenbrust**

17  
€



**Ganze Maischolle**

18  
€

## Suppen

---



**Crèmesüppchen vom Spargel**

7  
€

## FLEISCH

---



**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

19  
€

## RIND

---



**Rosa gebratenes Roastbeef**

13  
€

## Apero

---



**Aperol Sprizz**

6  
€

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---



**Prosecco Treviso Spumante**

## Steaks vonv Holzkohleguil

---



**Medaillons vom Rinderfilet**

29  
€

## VORSPEISEN & SALA TE

---



**Räucherlachs auf Kräuter-Kartoffelröst**

## SPRIZZ

---



**Schönbusch Sprizz**

6  
€

## SÄFTE/NEKTAR

---



Alles auch als Schorle

## Spezialitäten der Edelbrennerei Prinz / 2 cl

---



Haselnussgeist 40

4  
€



Obstler 40

3  
€



Alte Haus-Zwetschgen 40

5  
€



Marillen-Schnaps 40

4  
€



Williams-Birne 40

4  
€

## Weinbrand und Grappa / 2 cl

---



Remy Martin V.S.O.P 40

5  
€



Asbach Uralt 38

3  
€



**Grappa Chardonnay 40**

5  
€



**Grappa Amarone 40**

5  
€



**Grappa Gewürztraminer 40**

5  
€

## **Hot Shots, Kräuter und Liköre / 2 cl**

---



**Bellabomba 17**

3  
€



**Olio del Garda 40**

4  
€



**Averna 32**

3  
€



**Sambuca 40**

3  
€



**Obstler 38**

3  
€



**Jägermeister 36**

3  
€



**Underberg 44**

3  
€



**Vodka Absolut 40**

3  
€



**Gin Bombay Sapphire 40**

3  
€

## **Whisky und Rum / 4 cl**

---



**Jack Daniels 43**

5  
€



**The Balvenie Doublewood 12 Jahre 40**

6  
€



**Havanna Club 3 Jahre 40**

5  
€



**Zacapa Rum 23 jahre 40**

7  
€

## **Sherry, Port & So on**

---



**Portwein**

4  
€

## **Alkoholfrei Aperitif**

---



**Sanbitter Orange**

5  
€

## Nicht kategorisiert

---



**DREIERLEI SORBET**

7  
€



**Baileys 17**

3  
€



**Getränke**



**Chai-Latte**

3  
€



**Sandeman Sherry**

4  
€