



SPEISEKARTE

Covid-19 Schutzmaßnahmen



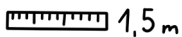
Reservierung

Eine Reservierungspflicht besteht nicht. Gerne könnt Ihr uns auch ganz spontan einen Besuch abstatten.



Platzwahl

Bitte wartet im Eingangsbereich, wir finden einen Platz für Euch.



Mindestabstand

Zu anderen Gästen muss ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden. Natürlich gilt dies nicht für Personen aus dem eigenen, beziehungsweise einem zweiten Haushalt.



Handhygiene

Wir haben für Euch im Eingangsbereich einen Desinfektionsspender aufgestellt. Bitte benutzt diesen vor dem Betreten der Gaststube und verzichtet auf das Händeschütteln.
(ein Lächeln ist uns lieber)



Maskenpflicht

Am Tisch muss keine Maske getragen werden. Beim Betreten und Verlassen, wie auch beim Gang zur Toilette, besteht jedoch die Maskenpflicht.



Kontaktdaten

Auf den Tischen findet Ihr Kontaktformulare, die ausgefüllt werden müssen. Sollten Ihr Symptome einer Atemwegserkrankung in den nächsten 14 Tagen feststellen, meldet Euch bitte sofort bei uns.

PFIFFERLINGS-SAISON

Großer gemischter Salatteller mit Pfifferlingen

10,50 €

Pfifferling-Tarte an Wildkräutersalat

10,50 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Salat

12,50 €

Pfifferlingsragout mit Semmelknödel und Salat

12,50 €

Türmchen vom zarten Schweinerücken, Pfifferlingsragout
an Tagliatelle mit Salat

18,50 €

A SUPP

Hausgemachte Fleischbrühe mit Kräuterpfannkuchen und
Wurzelgemüse

4,80 €

VORWEG

Gebackener Imberger (Heumilchkäse) mit Preiselbeersahne an
Wildkräutersalat mit Weißbrot

9,50 €

FLEISCHLOAS

Käsespätzle mit Heumilchkäse, Schmelzzwiebeln und Salat

9,50 €

WAS IMMER WIEDER GUAT ISS

Braumalzschnitzel (in Gerstenmalz paniert) vom Schweinehals
mit Kartoffel-Gurkensalat

10,50 €

Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes
und Salat

12,50 €

Paniertes Käseschnitzel Schweinerücken gefüllt mit gekochtem
Schinken und Heumilchkäse aus Geifertshofen, dazu Pommes und Salat

13,50 €

Goldenes Pfännle gebratenes Schweinefilet auf hausgemachten
Spätzle und Pilzrahmsoße mit Heumilchkäse überbacken, dazu Salat

16,50 €

Zwiebelrostbraten 200g

mit hausgemachten Spätzle und Salat - 20,50 €

oder mit Pommes und Salat - 20,50 €

oder mit Käsespätzle und Salat - 22,50 €

A VESCHBER

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot

6,50 €

Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot

7,50 €

Vesperbrett

Auswahl an geräuchertem und gekochtem Schinken, Wurst, Käse, Essiggurken, Senf, Butter und Brot

12,50 €

TÄGLICH FRISCH GEBACKENES AUS UNSERER BACKSTUBE

Kuchen	2,80 €	Stück
Torte	3,50 €	Stück

Wir backen für die Kinderzeche!

10 Cent pro Stück Kuchen spenden wir an die Organisation Kinderzeche und beteiligen uns an den Kosten des nicht stattfindenden Heimatfestes.

Kaffee und heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,40 €
Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Bicerin (italienische Espresso-variation)	3,00 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Cappuccino groß	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade (mit Sahne)	3,20 €
Glas heiße Milch	2,80 €

Bio-Tee im Pyramidenbeutel 0,3l	3,40 €
Heidelbeere und Holunder, Erlesene Minze, Grüner Tee, Sencha, Feiner Darjeeling	

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch koffeinfrei. Unsere ausgewählten Kaffeebohnen beziehen wir aus dem Hause Coffee Express aus Crailsheim mit der Eigenmarke ILCE.

APERITIF

Secco

Fürstenfass Distelfink weißer Secco Perlwein	0,1 l	3,00 €
Fürstenfass Traubensecco weiß alkoholfrei	0,1 l	3,00 €

Winzersekt

2018 Fürstenfass Cuvée Sekt trocken	0,1 l	3,50 €
2018 Fürstenfass Spätburgunder Rosé Sekt trocken	0,1 l	4,50 €

Sommerdrinks

Lillet Wild Berry	0,2 l	5,50 €
Rhabarber Spritz	0,2 l	5,00 €
Aperol Spritz	0,25 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €

Longdrinks (4 cl Spirituose)

Gin Tonic	0,2 l	5,50 €
Martini Tonic	0,2 l	5,50 €

BIERE

Vom Fass

Gebraute Lebensfreude von der Brauerei des Hauses Löwenbrauerei
Wasserafinger

Wasserafinger Pils 0,2 l 2,20 €

Wasserafinger Pils 0,3 l 2,80 €

Wasserafinger Pils 0,4 l 3,40 €

Wasserafinger Spezial 0,3 l 2,60 €

Wasserafinger Spezial 0,5 l 3,20 €

Wasserafinger Spezial im geeisten Steinkrug 0,5 l 3,60 €

Von der Sanwald Brauerei Stuttgart

Sanwald Hefeweizen 0,3 l 2,80 €

Sanwald Hefeweizen 0,5 l 3,40 €

Hausgemischtes vom Wasserafinger Spezial und Sanwald

Hefeweizen

Radler 0,3 l 2,60 €

Radler 0,5 l 3,20 €

Colaweizen ^{1,2,10} 0,5 l 3,40 €

Russ ^{1,2} 0,5 l 3,40 €

Aus der Flasche

Von der Brauerei Gebr. Maisel Bayreuth

Maisel's Kristallweizen 0,5 l 3,40 €

Maisel's Hefeweizen bernstein 0,5 l 3,40 €

Maisel's Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 3,40 €

Clausthaler alkoholfrei 0,5 l 3,40 €

OFFENE WEINE

Mit unserer Auswahl an offenen Qualitätsweinen gehen wir mit Ihnen durch die Anbaugebiete Franken, Württemberg und Baden.

Weißweine 0,2 l

Fürstenfass Riesling extra trocken Goldetikett, Württemberg
Einzellage Verrenberger Goldberg, ganz dicht und edel

4,50 €

2019 Durbacher Grauburgunder Kabinett trocken, Baden

6,50 €

Weißer Trinkfreude feinherb, Weingut Scheuring, Franken
Blumig, leichte süßlich Florale Nuance

5,50 €

2018 Scheurebe trocken, Weingut Scheuring, Franken

Grapefruit, Stachelbeere, knackiger Körper

5,50 €

2018 Silvaner trocken, Weingut Scheuring, Franken

Grüner Apfel, Birne, Zitrus

5,50 €

Roséweine 0,2 l

Fürstenfass Muskattrollinger Rosé, Württemberg
fruchtig, tolle Nase, aromatischer Geschmack

6,50 €

Fürstenfass Schwarzriesling Weißherbst, Württemberg
Qualitätswein, halbtrocken

4,00 €

Rotweine 0,2 l

Fürstenfass Trollinger mit Lemberger im Holzfass gereift trocken,
Württemberg, Einzellage Heuholz Dachsteiger

5,00 €

2016 Durbacher Spätburgunder Kabinett Trocken, Baden

5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Classic	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser Classic	0,4 l	2,80 €
Gourmet Franken Brunnen Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Classic, Medium, Naturell	0,5 l	3,60 €
	0,75 l	4,80 €
Gourmet Franken Brunnen	0,75 l	4,80 €
Mineralwasser mit Lemon		

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade ^{1,2,10}	0,2 l	2,20 €
Coca Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade ^{1,2,10}	0,4 l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{2,11}	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,80 €

Fruchtsäfte und Nektare

Unsere Fruchtsäfte und Nektare beziehen wir von der Mosterei Kern aus Insingen und Burkhardt Fruchtsäfte aus Laichingen.

Apfelsaft, naturtrüber Apfel, Traubensaft, Birnensaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar

Saft / Nektar	0,2 l	2,40 €
Saft / Nektar	0,4 l	4,20 €
Saftschorle	0,2 l	2,20 €
Saftschorle	0,4 l	3,80 €

SPIRITUOSEN

Von der Familie Mozer aus Pfedelbach

Edelbrände

2 cl 3,00 €

„Elstar“ Obstbrand

„Gute Luise“ Birnenbrand

Quittenbrand

Kirschwasser

Zwetschgenbrand

Mirabellenbrand

Himbeergeist

Liköre

2 cl 3,00 €

Schwarze Johannisbeere

Apfellikör

Sauerkirschlikör

Quittenlikör

Original Bockfieber Nusslikör

Original Bockfieber Kräuterlikör

Fränkischer Hochmoorgeist

2 cl 3,50 €

Kräuterspezialität-Likör, aus dem Altmühltal

56 % vol wird brennend serviert

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) Coffein
- (11) Chinin

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

