Tagesempfehlung

Vorspeise

Flädlesuppe mit Schnittlauch [12,14,18]..... 7,30 €

Fruchtige Tomatencremsuppe [18]..... 8,00 €

Vegetarisch

Polenta gebacken an Ratatouille-Gemüse....." VEGAN „..... 20,80 €

Kräuterflädle mit Rahmchampignons gefüllt, und gemischtem Salat[12,14,18]..... 22,90 €

Gemüse-Rösti mit Quarkdip und Salatteller [14,18]..... 18,40 €

Käse-Spätzle mit Zwiebeln und Salat [12,14,18]..... 18,80 €

Hausgemachte „GEMÜSE-Maultaschen"
mit Käse überbacken am Tomaten-Sösschen dazu Salatteller [12,14,18,20]..... 21,40 €

Salatvariationen

Salatteller mit Schafskäse [18]..... 8,80 €

Großer Sommersalat mit gebratenen Putenstreifen[18]..... 18,40 €

„Schlemmergöschle"(großer Salatteller mit Joghurtdressing, mit Scheiben
v. gebratenen Maultaschen [1,2,12,14,24]..... 19,80 €

Hauptgang

Feiner gebratener „Nagolder Wildschwein - Rücken"
mit Preiselbeerbirne, Spätzle u. Salat[12,14,18]..... 32,90 €

„Rehbraten vom Nagolder Schlossberg"
mit Preiselbeerbirne, Spätzle u. Salat[12,14,18]..... 31,30 €

Linsen mit Spätzle mit Saiten u. Bauchspeck [4,5,6,12,20,21]..... 17,90 €

Paprikaschnitzel, Pommes-frites und Salate [12,18]..... 25,90 €

Hier gibt es unsere Speisekarte auch online
*** Bitte Scannen ***

Hauptgang

Maultaschen in der Brühe hausgemacht, mit Zwiebeln geschmälzt, gemischter Salat [12,14,18].....	20,50 €
Schnitzel mit Pommes und Salatteller [12,14,18]	23,50 €
Hausgemachte Wildmaultaschen, mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und Salatteller [12,14,18].....	22,90 €
Filet-Teller mit Schweinemedaillons vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein, an Champignonrahmsoße, mit Spätzle und Salatteller[12,14,18].....	29,80 €
Putenrahmschnitzel mit Spätzle und Salatteller [12,14,18].....	25,20 €
Schweinelendchen gegrillt in Pfefferrahm, Pommes-frites und Salatteller [12,18].....	29,50 €
Schwarzwälder Triologie „Rinderfilet-Schweinefilet-Kalbsfilet“ mit Spätzle & Kroketten, dazu Salatteller[12,14,18].....	38,90 €
Schweizer Sahnesteak (Kalbsrückensteak mit Käse überbacken), Champignonrahmsoße, Pommes-frites und Salatteller [12,18].....	35,50 €
Cordon-Bleu (Pan. Kalbsschnitzel mit Schinken u. Käsefüllung), buntem Salatteller und Kroketten [4,5,6,7,12,14,18].....	31,90 €
Schlemmer-Töpfle Rind und Schweinefleischstreifen in Kräutersoße mit Pfifferlingen, g´schabte Spätzle und Salat [12,14,18].....	29,90 €
Zwiebelrostbraten mit Pommes-frites und Salat [12,18].....	32,90 €
Pfeffersteak mit sasionalem Pfannengemüse Kräuterbutter und Rösti-Taler [4,6,12,18].....	36,50 €
Mexikanisches Feuersteak mit Pommes-frites und Salatteller [12,18].....	34,90 €

Vesper

Eisenbahn-Wurstsalat ohne / mit Käse und Brot [4,5,6,7,8,12,18,20,21].....	12,90 €

Zusatzstoffe & Allergene siehe Aushang an der Theke

Dessertkarte

„Am wertvollsten sind die Menschen, die es schaffen, anderen Menschen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern“

„Tartuffo Eistörtchen“ [8,12,14,17,18,19]
Hell oder Dunkel — **9,50 €**
Halbgefrorenes mit Vanillesoße und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne [8,12,14,17,18,19] — **7,10 €**

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren [8,12,14,17,18,19] — **9,50 €**

warmer Apfelstrudel [8,12,14,17,18,19]
auf Vanillesoße
mit Vanilleeis und Sahne — **9,50 €**

Bananensplit [8,12,14,17,18,19]
Vanilleeis,
Schokoeis, 1 Banane,
Schokoladensoße und Sahne — **8,70 €**

lauwarme Apfelküchle [8,12,14,17,18,19]
Vanilleeis
und Sahne — **9,50 €**

Zusatzstoffe & Allergene siehe Aushang an der Theke

Onser Bier

Alpirsbacher KLOSTERBRÄU

aus em Fässle

		€
Alpirsbacher Spezial [12,] .... Export	0,3l	4,00
Alpirsbacher Spezial [12,] .... Export	0,5l	5,10
Alpirsbacher Pils [12,]	0,3l	4,50
Alpirsbacher Hefeweizen [12,]	0,3l	4,50
Alpirsbacher Hefeweizen [12,]	0,5l	5,10
Alpirsbacher alkoholfreies Hefeweizen [12,] 0,0 %	0,5l	5,10
Alpirsbacher Kloster-Zwickel [12,] naturtrüb	0,3l	4,90

„Des Trenka lernt d´r Mensch z´erscht, viel später no´s Essa, drom soll mr aus Dankbarkeit s´Trenka net vergessa.“

aus dr Flasch

aber se kriaget trotzdem a Glas dazua

Alpirsbacher Kristallweizen [12,]	0,5l	5,10
Alpirsbacher Kloster Weisse [12,] (dunkles Hefeweizen)	0,5l	5,10
Alpirsbacher alkoholfreies Bier [12,] 0,0 %	0,33l	4,50

mit aller G´walt

Zom nüchtern Bleib´a

Coca-Cola [1, 5,10] / Fanta [1,6,] / Spezi [1,5,10]	0,30l	4,00
Coca-Cola [1, 5,10] / Fanta [1,6,] / Spezi [1, 5,10]	0,40l	4,90
Mineralwasser /Tafelwasser	0,30l	3,40
Apfelsaft-Schorle	0,30l	3,80
Flasche Mineralwasser	0,75l	7,30

Saftladen

- saget se hoffentlich net von ons

Apfelsaft	0,30l	3,50
Orangensaft	0,30l	4,90
Johannisbeer-Nektar	0,30l	4,90

Zusatzstoffe & Allergene siehe letzte Seite

Ond hendadrei a Schnäpsle

Probier´s mal mit Gemütlichkeit….

		€
Blutwurzel 40%	0,02l	3,50
Obstbrand „Alde Gott“ 40%	0,02l	3,50
Williams Christ „Alde Gott“ 40%	0,02l	3,50
Kirschwasser „Alde Gott“ 40%	0,02l	3,50

„Aufrichtig ond Gradaus, guetmüetig bis O´banaus, wenn´s sei muass Saugrob, so isch d´r Schwob“

Himbeergeist „Alde Gott“ 40%	0,02l	3,50
Zwetschgenwasser „Alde Gott“ 40%	0,02l	3,50
Jubiläums Aquavit 40%	0,02l	4,50
Jägermeister 35% **“Am Morga koin Schnaps,**	0,02l	3,50
Fernet Branca 40% **des isch´s helle Gift“**	0,02l	3,50
Ramazotti 30%	0,02l	3,50
Asbach Uralt 38%	0,02l	4,50
Remy Martin 40%	0,02l	9,50
Baron Otard Cognac VSOP 40%	0.02l	11,50

Whisky

Jim Beam White Label Bourbon aus Kentucky 4 Jahre alt - 40 % - Aroma von Mais / Vanille / Eiche	0,04l	6,40
Jack Daniels No.7 Tennesee-Bourbon 5 Jahre alt - 40 % - Eiche/Schokolade / Lakritz	0,04l	6,70
Chivas Regal 12 Blended Scotch aus Speyside ... 12 Jahre alt - 40 % - Eiche & Honig	0,04l	9,50
Dalwhinnie 15 Single-Malt aus den Highlands 15 Jahre alt - 43 % - Aromen von Heidekraut / Rauch / Vanille/Honig	0,04l	11,50

Zusatzstoffe & Allergene siehe letzte Seite

An´Wein zom Schlotze

vom Weiss´a

offen = 0,20 l

€

Alde Gott Kabinett [24,]
Riesling, QbA 5,50
lieblich, wahrnehmbare Süße

Fleiner Kirchenweinberg [24,]
Riesling, QbA-Trocken 5,50
herzhaft, trocken

„Bevor dr Wei uff der Tisch kommt, wird r mit Sauerwasser verdennt, daß r schee bitzelt. Na werdet aus oinera Flasch zwoi“

Oberkircher Winzer
Rivaner, Qba-Trocken[24,] 5,50
fruchtig, trocken

Villa Heynburg Cuvée Blanc - Cuvée von
Rivaner/Sauvignon Blanc/Pinot Blanc/Pinot Gris Qba-Trocken[24,] 5,30
exotisch-fruchtig, elegant, trocken

Alde Gott Winzer
Riesling Kabinett QmP - Trocken[24,] 7,30
fruchtig leichter Weißwein mit Aprikosen % Limettenaromen

Oberkirchner [24,]
Grauer Burgunder, QbA -Trocken 5,80
Vollmundig fruchtig, feine ausgewogene Art

Oberkirchner [24,]
Spätburgunder Weissherbst, QbA 5,60
vollmundig, feine Art

„Zom Essa: vorliega,
Zom Tenka: z´rückliega,
Zom Schaffa: na liega.“

Zusatzstoffe & Allergene siehe letzte Seite

An´Wein zom Schlotze

vom Rot´a

	offen = 0,20 l	€
Lauffener Katzenbeißer [24,] **Schwarzriesling, QbA** samtig, ausgeglichen		5,40
Schwaigerner Grafenberg [24,] **Trollinger mit Lemberger, QbA** kräftig, rezent		5,70

„Wei ond Frau´a - send dr Weise Hochgenuß,
denn se lasset selig werde, - ohne das mer sterba muß“

Beachten Sie auch unsere aktuellen Weinempfehlungen
-oder lassen Sie sich beraten –
wir haben eine riesige Auswahl an erstklassigen Weinen

Hex von Dasenstein [24,] **– Trocken -** **Spätburgunder Rotwein, QbA** Kräftig, samtig, gehaltvoll		6,10
Weinschorle weiss [24,] **oder rot** [24,]	0,25 l	4,50

Zusatzstoffe & Allergene siehe letzte Seite

Besondere Flaschenweine

€

Württemberg & Baden

Flaschen = 0,75 l

Oberkircher Cabernet Sauvignon [24] **-Barrique -trocken** 39,50
Bemerkenswerte Holznote - Fruchtspiel mit deutlichen Kirscharomen

Hex v. Dasenstein „Karat“ [24,] **Spätburgunder Rose - trocken-** 22,20
Ein Badischer Rose betörender, rotbeeriger Duft, frisch + lebendig

Chardonnay „Villa Heynburg“ [24] **-trocken- Kappelrodeck/Baden** 36,20
Ansprechender Duft v.Aprikose, Pfirsich, Apfel +Zitrus, sehr appetitlich und frisch, im Mund sehr saftig und voll, bei guter fruchtiger Länge.

Oberkircher Rose „VINUM NOBILE“ [24] **-trocken** 32,40
Rosé-Komposition aus Spätburgunder- und Merlot-Trauben.
Fruchtaromen, die an Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere erinnern.

Italien

Paolo Conterno
Barolo „Barbera d´Asti“ DOC [24] **-trocken-** 43,80
Ein trockener Roter Italiener mit Taninaroma, schmeckt nach Kirsche,und Blaubeeren, leichte Gewürznote

Zolla Primitivo di Manduria
Barrique- DOP-trocken[24] 37,50
kräftige Aromen von Brombeer & Vanille

Fantello Montepulciano [24] **-trocken-** 25,50
Rot Fruchtig mit leichter Tanninnote

Pinot Grigio Trentino [24] **-trocken-** 25,50
Ein trockener weißer Italiener sehr elegant mit wenig Säure

Frankreich

Chateauneuf – du - Pape[24,] **-trocken-** 89,50
Kräftiger trockener Franzoße - 18 Monate im Barrique Fass gereift, duftet nach Himbeeren und süßen Gewürzen

„Wem Wein, Weib und Gesang zuviel ist, der höre auf zu singen“

Kribbelwässerl´a

Prosecco [24,] ..... 0,75 l 33,80

Hausmarke „Gasthof – Eisenbahn“ [24,] ..... 0,75 l 33,80

Hausmarke Oberkircher „Pinot Rose“ [24,] ..... - Winzersekt - ..... 0,75 l 48,00

Ebbes warm´s en Bauch

	€
Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	5,10
Tasse Kaffee Haag	2,80
Espresso	2,50
Cappuccino [18]	3,50
Latte Macciato [18]	4,90

„Trenk was klar isch,
Liab was rar isch,
Red was wohr isch“

Tasse heiße Schokolade [17,18]	4,60
Glas Tee…(Kamille, Pfefferminz, Schwarztee, Hagebutte, Früchte)	3,10
Portionen Tee	5,60
Glas Glühwein [24]	5,80
Grog	6,50
Tee mit Rum (0,02l)	6,80

Sämtliche Preise dieser Karte sind Inklusivpreise

Zusatzstoffe & Allergene

1 „Farbstoff“
2 „geschwärzt“
3 „gewachst“
4 „Konservierungsstoff“
5 „mit Phosphat“
6 „mit Antioxidationsmittel“
7 „mit Geschmacksverstärker“
8 „mit Süßungsmittel“
9 „enthält eine Phenylalaninquelle“
10 „coffeinhaltig“
11 „chininhaltig“
12 „Gluten – Getreide“
13 „Krebstiere“
14 „Ei“
15 „Fisch“
16 „“Erdnüsse“
17 „Soja“
18 „Milch & Lactose“
19 „Nüsse“
20 „Sellerie“
21 „Senf“
22 „Sesam“
23 „Lupine“
24 „geschwefelt“
25 „Weichtiere“