

## BIERGARTEN-SPEISENKARTE

+ SIEHE AUCH AKTUELLE TAGESKARTE!



### Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Frizzante, Denominazione Di Origine Controllata Trevisio	€	4,30
Prosecco Terra Serena "Spritz" mit Aperol aufgespritzt		5,80
Lillet "Wild Berry"		5,80

### Wein vom Faß als "Viertele" ausgeschenkt

2016er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedrich Kiefer, Eichstetten	¼ ltr.	5,50
2016er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto	¼ ltr.	5,50

### Biergarten-Specials, Salate und kalte Gerichte

Hausgemachte Teller-Sulz	-mit Brot	8,50
	-mit Bratkartoffeln	11,--
Kalter Schweinebraten mit Salaten garniert		11,50
Würzige Spare-Ribbs mit Barbecue-Soße dazu Brot (ca. 15 bis 20 min.)		12,--
Rindfleischsalat mit Paprika und Champignons, mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico dazu Bratkartoffeln		14,50

### Große Fitness-Salatplatte wahlweise mit:

(zu allen Salatplatten servieren wir Brot)

- Schinken und Ei	12,50
- Geräuchertem "Blautal-Forellenfilet" und Sahnemeerrettich	14,00
- Méditerranée - mit gegrilltem Garnelen-Spieß	15,50
- Gebratenen Filetstreifen vom Rind, Kalb und Schwein	15,50
- Schweinerückensteak (180 gr.)	14,50
- Rumpsteak (220 gr.) vom Äbler Rinderrücken	20,50
- Rinder-Filetsteak (220 gr.) vom Äbler Rinderfilet	24,--

## Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle € 5,--

Kraftbrühe mit einer Maultasche 5,40



## Traditionelle Spezialitäten aus der "Ochsen-Küche"

Gesottenes Ochsenfleisch mit würziger Meerrettichsoße  
dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 19,--

Ochsenchwanzragout vom Bein gelöst  
dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison 22,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller 13,--

Jungschweinsbraten mit Brett-Spätzle und gemischtem Salatteller 13,50

Ragout vom Reh mit Preiselbeeren  
dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison 19,--

Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet  
dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison 19,80

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten  
dazu Pommes frites und Salate der Saison 20,50

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten vom Äbler Rinderrücken  
dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison 22,50

Filetsteak (220 gr.) vom Äbler Rind am Pfeffersöbchen  
dazu Pommes frites und Salate der Saison 27,--

## Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Maultaschen auf Schnittlauchsoße mit Salatteller 14,50

## Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne 6,50

Vanillerahmeis mit -heiße Schokolade  
-oder heißen Himbeeren und Sahnehaube 8,80

Birne Helene mit Sahne 9,50

Ochsen-Eisbecher mit frischen Früchten, Likör und Sahne 10,50