

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		5,90
Lillet "Wild Berry"		5,90

Wein vom Faß als "Viertele" ausgeschenkt

2018er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedrich Kiefer, Eichstetten	¼ ltr.	5,60
2017er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto	¼ ltr.	5,60

Biergarten-Specials, Salate und kalte Gerichte

Hausgemachte Teller-Sulz	-mit Brot	9,30
	-mit Bratkartoffeln	12,50
Angeschmolzener Ziegenkäse mit Honig-Balsamico-Marinade an sommerlichen Kräuter-Blattsalaten und Oliven		14,20
Würzige Spare-Ribbs mit Barbecue-Soße dazu Brot (ca. 15 bis 20 min.)		13,90
Rindfleischsalat mit Paprika und Champignons, mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico dazu Bratkartoffeln		16,50

Große Fitness-Salatplatte wahlweise mit:

(zu allen Salatplatten servieren wir Brot)

-Geräuchertem "Blautal-Forellenfilet" und Sahnemeerrettich	15,20
-Schweinerückensteak (180 gr.)	15,50
-Gebratenen Filetstreifen vom Rind, Kalb und Schwein	16,20
-Méditerranée - mit gegrilltem Garnelen-Spieß	16,50
-Rumpsteak (220 gr.) vom Älbler Rinderrücken	22,50
-Rinder-Filetsteak (220 gr.) vom Älbler Rinderfilet	26,50

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle € 5,30

Kraftbrühe mit einer Maultasche 5,60



Traditionelle Spezialitäten aus der "Ochsen-Küche"

Gesottenes Ochsenfleisch vom Tafelspitz
in würziger Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln 18,50

Ochschwanzragout vom Bein gelöst
in Madeira mit Champignons dazu Spätzle vom Brett 23,00

Hauptgerichte

Jungschweinsbraten in seiner Soße dazu Spätzle vom Brett 13,--

Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller 13,90

Ragout vom Reh mit Champignons
dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett 18,50

Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet
in feiner Riesling-Rahmsoße dazu Spätzle vom Brett 19,50

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
dazu Pommes frites 20,50

Schwäbischer Rostbraten vom Äbler Rinderrücken
mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett 22,--

Filetsteak (220 gr.) vom Äbler Rind
am Kräutersößchen mit grünen Pfefferbeeren dazu Pommes frites 27,--

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Maultaschen auf Schnittlauchsoße mit Salatteller 15,50

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