

# Mittagskarte

## Suppen

Tomatensuppe 5,20€

## Salate

Beilagensalat 3,00€  
kl gem Salat 4,70€  
gr gem Salat 6,90€  
Bunte Salatplatte mit  
Rinderhüftsteak und  
Baguette 14,80€  
Salatplatte mit  
Hähnchenbruststreifen  
und Baguette 13,80€

## Hauptgänge

Maultaschen mit Champignonsauce, Tomaten  
Schinken und Käse überbacken 13,00€

----

Kartoffelrösti mit Gemüse der Saison,  
Hollandaise und Käse überbacken 13,80€

----

Kalbschnitzel in Butter gebraten mit Pommes € 18,30

----

Zwiebelrostbraten mit Spätzle € 19,00

----

Cordon Bleu mit Pommes € 16,00

----

### Schmiedepfännle

Schweinemedallions auf Spätzle mit Champignonsauce  
und Käse überbacken € 16,40

----

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites € 13,00

## Flammkuchen

Crème fraîche Cocktailtomaten  
Ruccola und Parmesanspäne €8,50

Crème fraîche, Lachs, Zucchini  
Cocktailtomaten und Käse überbacken 9,20€

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln 7,80€

## Suppen

<i>Tomatenrahmsüppchen mit Sahnehäubchen und Croutons</i>	<i>2,3,c,g,f,a,i</i>	5,20€
<i>Herzhafte Festtagssuppe</i>	<i>2,3,j,g</i>	5,20€
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>2,3,j,g</i>	4,80€

## Salate

<i>Kleiner grüner Salat</i>	<i>2,12,5,J,G</i>	3,50€
<i>Beilagensalat</i>	<i>12,2,,5,J,G</i>	3,00€
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>2,12,5,J,G</i>	4,70€
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	<i>2,12,5,J,G</i>	6,90€
<i>Bunte Salatplatte mit Lachsmedaillons und Knuspergarnelen dazu Baguette</i>	<i>2,12,5,J,G,A,D</i>	15,80€*
<i>Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und Baguette</i>	<i>,12,5,J,G,A</i>	14,00€*
<i>Bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschen</i>	<i>2,12,5,J,G,A,D</i>	13,80€*

*Zur Wahl mit Hausdressing oder Essig/Öl*

*Zusatzstoffauflistung auf der letzten Seite/\* kleiner Portion erhältlich bei unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Personal*

## Vesper/Kleine Gerichte

### **„Wurstsalat“**

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln und

Brot<sub>2,8,12,A,J,C</sub>

8,00€\*

### **„Straßburger Wurstsalat“**

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln, Käse

und Brot<sub>2,8,12,A,G,J,C</sub>

8,50€\*

### **„Schwäbischer Wurstsalat“**

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln, Schwarz-

wurst und Brot <sub>2,8,12,A,J,C</sub>

8,50€\*

### **Russische Eier**

Kartoffelsalat, Fleischsalat mit Eiern, Sardellen und Salat

garnitur<sub>2,8,12,A,J,C</sub>

10,80€\*

### **Restaurationsbrot**

Brot mit Fleischsalat und verschiedenen Leckereien

belegt <sub>2,8,12,A,J,C</sub>

10,80€\*

**Gebackener Camembert mit Butter, Toast und**

Preiselbeeren<sub>2,8,12,A,J,C</sub>

7,80€

## Vesper/Kleine Gerichte

### *Toast Hawaiï*

*Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken<sup>2,3A</sup> 7,80€*

*Räucherlachs mit Kräuterdip und Röstitaler 7,80€*

### *1 Paar Landjäger*

*mit Senf und Brot 4,80€*

*Herzhaft marinierte Bauernsülze mit Brot 8,00€*

*oder mit Bratkartoffeln 12,00€*

*Gebratene Schinkenwurst mit Zwiebeln,  
Spiegelei und Bratkartoffeln 11,00€*

*Maultaschen geschmälzt mit Blattsalat und  
Kartoffelsalat 13,00€*

### *Lachsbrot*

*Brot belegt mit Lachs und Zwiebeln (Lachsersatz) 8,00€*

*Zusatzstoffauflistung auf der letzten Seite/\* kleiner Portion erhältlich  
bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Personal*

## Hauptgänge

<i>„Schwäbischer Zwiebelrostbraten „ mit Bratensauce gedämpften Zwiebeln und Hausmacher Spätzle A,C,I</i>	19,00€
<i><b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln a,ce</i>	22,50€
<i>„Schmiedepfännle“ Schweinemedailons auf Hausmacher Spätzle mit Rahmchampignons und Käse überbacken 8,2,C,A,G,I</i>	16,80€*
<i><b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b> mit reichlich Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites<sub>2,8,A,G,C</sub></i>	16,00€
<i><b>Paniertes Schweineschnitzel mit</b> Pommes frites<sub>2,A,G,C</sub></i>	13,00€*
<i><b>Schweinemedailons an Cognacrahmsauce mit</b> Gemüse der Saison und Macairekartoffeln</i>	18,00€*

*Zusatzstoffauflistung auf der letzten Seite/\* kleiner Portion erhältlich  
bei unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Personal*

## Hauptgänge

*Kalbskotelette* unter einer Kräutersenfkruste mit Gemüse der Saison und Kroketten<sub>2,A,G,C</sub> 22,80€

*Kalbschnitzel paniert* in Butter gebraten mit Pommes frites <sub>2,A,G,C</sub> 18,30€\*

*Hähnchenbrust* an Cognacsauce mit Gemüse der Saison und Dauphinekartoffeln<sub>2,A,G,C</sub> 15,80€

*Lammrückensteaks* unter einer Kräutersenfkruste Ratatouillegemüse und Macairekartoffeln <sub>8,2,C,A,G,I</sub> 22,00€\*

## Fisch/ Vegetarisch

*Seehechtfilet* mit Rieslingsauce, Gemüse der Saison und Reis<sub>2,A,G,C</sub> 18,00€

*Kartoffelrösti* mit Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise und Käse überbacken<sub>8,2,C,A,G,I</sub> 13,80€

*Blumenkohl- Käsemedaillons* auf Rattatouillegemüse und Reis <sub>2,C,A,G,I</sub> 13,80€

*Zusatzstoffauflistung auf der letzten Seite/\* kleiner Portion erhältlich bei unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Personal*

## Getränkekarte:

### Alpirsbacher Biere

<i>Alpirsbacher Spezial</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Radler süß oder sauer<sub>13</sub></i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Hefeweizen/Heferadler<sub>13</sub></i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Pils</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€

### Biere aus der Flasche

<i>Alpirsbacher Kristallweizen</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Hefe dunkel</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Hefe alkoholfrei</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Pils alkoholfrei</i>	0,33l 3,00€
<i>Alpirsbacher Kloster dunkel</i>	0,5l 3,50€

## Alkoholfreie Getränke

<i>Teinacher classic</i>	0,7l	3,50€
<i>Teinacher Gourmet medium</i>	0,5l	3,00€
<i>Teinacher Gourmet medium</i>	0,33l	2,50€
<i>Teinacher Gourmet medium</i>	0,75l	3,50€
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,75l	3,50€
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,5l	3,00€
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,25l	2,50€

## Softdrinks/ Säfte

<i>Bitter Lemon</i> <sub>2</sub>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€
<i>Ginger Ale</i> <sub>2</sub>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€
<i>Coca Cola light</i> <sub>1,2</sub>			0,33l	2,50€
<i>Sinalco Cola, Orange, Mix</i> <sub>1,3</sub>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€
<i>Sinalco Apfelsaftschorle</i> <sub>3</sub>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€
<i>Cilly Citroma</i> <sub>3</sub>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€

## Direktsäfte/ Nektar

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja, Rhabarber Traubensaft, Johannisbeernektar</i>				
<i>Kirschnektar</i>	0,2l	2,50€	0,4l	3,50€
<i>auch als Schorle</i>				



1 koffeinhaltig  
4 Taurin

3 mit Farbstoff  
2 chininhaltig

## Weine:

### Württembergischer Wein Rotweine

Mundelsheimer Mühlbacher

Trollinger QbA trocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Haberschlachter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger  
QbA halbtrocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Löwensteiner Wohlfahrtsberg

Trollinger QbA halbtrocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Lauffener Katzenbeisser

Schwarzriesling trocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Bidoli Friuli Grave Merlot

trocken 0,1l 3,50€ 0,25l 6,50€

### Württembergischer / Badener Weißweine

Auggener Schäf Gutedel

QbA trocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Fleiner Kirchenweinberg

Riesling trocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Lehrensteinsfelder Steinacker

Riesling halbtrocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,20€

Bidoli Chardonnay

trocken 0,1l 3,50€ 0,25l 6,50€

### Württemberg / Badener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder Weißherbst

QbA trocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,40€

Bönnigheimer Stromberg Weißherbst

Schwarzriesling QbA halbtrocken 0,1l 2,50€ 0,25l 5,40€

## Aperitif:

<i>Aperol Sprizz</i> <sub>3</sub> ( <i>Aperol</i> mit <i>Eis</i> , <i>Sekt</i> und <i>Mineralwasser</i> )		5,80€
<i>Sherry medium / Dry</i> <sub>3</sub> , <i>Martini Bianco</i>	4 cl	4,40€
<i>Campari Orange/Soda</i>		4,80€
<i>Glas Sekt mit Cassislikör</i> <sub>3</sub>		4,10€
<i>Glas Prosecco</i>		3,00€
<i>Piccolo</i>		3,80€

## Spirituosen:

<i>Obstwasser</i>	2 cl	3,00€
<i>Williams, Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabelle, Malteser, Ouzo, Zwetschge Blutwurzel, Kümmel</i>	2 cl	3,00€
<i>Ramazotti, Fernet Branca, Grappa</i>	4 cl	4,40€
<i>Remy Martin VSOP</i>	4 cl	4,90€

## Warme Getränke:

<i>Espresso</i> <sub>1</sub>		2,00€
<i>Dopp. Espresso</i> <sub>1</sub>		2,50€
<i>Espresso Macchiato</i> <sub>1,G</sub>		2,50€
<i>Tasse Kaffee</i> <sub>1</sub>		2,50€
<i>Pott Kaffee</i> <sub>1</sub>		3,00€
<i>Pott Milchkaffee</i> <sub>1,G</sub>		3,00€
<i>Pott Cappuccino</i> <sub>1,G</sub>		3,00€
<i>Latte Macchiato</i> <sub>1,G</sub>		3,00€
<i>Pott Schokolade mit Sahne</i> <sub>G</sub>		3,00€
<i>Glas Tee</i> ( <i>Schwarz, Kamille, Kräuter, Grün, Früchte Pfefferminze</i> ) <sub>1</sub>		2,20€
<i>Tee mit Rum</i>		4,40€