

*Terrine Tagessuppe € 6.50*  
*Soup of the day*

*Vorspeisensalatteller € 9.50*  
*Salad as starter*

**VEGGIE**

*Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäsemischung*  
*und großem Salatteller € 21.90*  
*Homemade cheesespätzle with salad*

**VEGGIE**

*Waldpilzragout mit hausgemachten Semmelknödel € 22.90*  
*und großem Salatteller*  
*Mushrooms in creamsauce, breaddumplings, salad*

*„Schwäbisches Nationalgericht“*  
*Deftiges Linsengemüse € 21.90*  
*mit Spätzle und ein paar Würstchen,*  
*lentillestew with spätzle and a pair of sausages*

*Badisches Schäufele mit großer Salatgarnitur € 22.90*  
**Oder**  
*mit Sauerkraut und Bratkartoffeln € 24.00*  
*pickled and boiled shoulder of pork with salad*  
*or with sauerkraut and home-fried potatoes*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“*  
*mit Salatgarnitur und Pommes Frites € 24.90*  
*Breaded porkschnitzel salad or french-fries*

*Original Cordon Bleu vom KALB  
mit Salatgarnitur und Pommes Frites € 32.50  
Cordon Bleu of veal filled with ham and cheese,  
french-fried potatoes*

*Rumpsteak „Pfälzer Art“ € 35.50  
mit glacierten Zwiebeln und Bratkartoffeln  
palatin rumpsteak with onions and homefried potatoes*

*Rumpsteak „Au poivre“ € 35.50  
mit Cognac-Pfefferrahmsoße und Pommes Frites  
Rumpsteak with Cognac-Peppercream,  
french-fried potatoes*

### **OCHSENspezialitäten!**

*Odenwälder **Mostbraten** mit Apfelweinsauce, € 28.50  
(eingelegtes Rindfleisch aus der Schulter)  
Hausgemachte Knödel und Rotkohl  
Roasted and marinated beef with applewinejus, dumplings, red-cabbage*

*Gekochter **Tafelspitz** mit Preiselbeer-Meerrettich, € 26.50  
und Kartoffeln  
Boiled beef, horse-radish-cranberries and potatoes*

*Extra Portion Beilagen € 5.—  
Änderung auf Bratkartoffeln / Aufschlag € 2.50  
Räuberteller € 3.--*

**EC und Kreditkarten ab € 30.—**

*Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tafelgerichte*

## **Desserts und Digestifs**

*Gemischtes Eis mit Sahne € 8.50*

*Mixed ice-cream*

*Hamburger Rote Beerengrütze, € 9.50*

*Vanille Eis und Sahne*

*Mixed red berries with vanilla ice-cream*

*Warmer Apfelstrudel € 9.90*

*mit Haselnusseis und Sahne*

*Applestrudel with nuts ice-cream*

*Geeistes Schokotörtchen € 9.50*

*mit Garnitur und Sahne*

*Iced chocolate tarte*

*Mirabelle, Williamsbirne € 4.50*

*Jägermeister, Asbach-Uralt, Underberg, Vodka, Gin € 4.80*

*Marille, Alte Zwetschge, Nussler,*

*Marc vom Burgunder,*

**Zibärtele**(seltene Wildpflaume)

*Je € 6.50*

*Whiskey 4 cl € 12.50*

*Longdrinks 4cl € 12.50*

## **Wechselnde, Regionale** Bierspezialitäten je nach Saison

Helles Bier 0.4 l	€ 4.90	Helles Hefeweizen 0.5 l	€ 6.50
Dunkles Bier 0.4 l	€ 4.90	Weizenbier alkoholfrei 0.5 l	€ 6.50
Pils alkoholfrei 0.33l	€ 3.90		

**UNERTL** Dunkle Weißbierspezialität aus Haag in Oberbayern 0.5 l € 6.50

### Badische Staatsbrauerei Rothaus

Rothaus Pils 0.4 l € 5.20

### **Apéritif**

Campari-O, oder Soda	€ 9.50	Glas Schriesecco 0.1 l	€ 5.50
Aperol Sprizz	€ 10.50		

### **Qualitätsweine, weiß 0.2 l**

Grauburgunder, trocken	€ 6.80	HAUSWEIN trocken	€ 5.80
Pfälzer Riesling, trocken	€ 6.50	Müller-Thurgau, feinherb	€ 6.50
Badischer <b>Weißherbst</b>	€ 6.80	Weinschorle 0.25 l	€ 3.90
		Weinschorle 0.5 l	€ 7.00

### **Qualitätsweine, rot 0.2 l**

Spätburgunder Rotwein trocken	€ 6.80	Schwarzriesling, feinherb, lieblich	€ 6.50
St. Laurent aus Schriesheim Trocken (aus der 0.7 l Flasche)	€ 7.50		

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite, Spezi, A-Schorle, J-Schorle			0.4 l € 4.80
Mineralwasser 0.25 l	€ 3.00	Stilles Wasser 0.25 l	€ 3.00
Mineralwasser 0.7 l	€ 6.90	Stilles Wasser 0.7 l	€ 6.90
Apfelsaft, Orangensaft 0.2 l	€ 3.80	Johannisbeersaft 0.2 l	€ 3.80
Bitter-Lemon, Tonicwasser 0.2 l	€ 3.80		

### **Warme Getränke**

Espresso	€ 3.00	Latte Macchiato	€ 4.50
Café Crème	€ 3.80	Cappuccino mit Milchschaum	€ 4.20
Milchkaffee	€ 4.50	Eilles Tee (Assam, Sommerbeere, Pfefferminze, Kamille)	€ 4.50