

Speisekarte

gültig ab 16.06.2021

Kleiner Blattsalat mit Essig/Öl-Soße oder Bauerncreme	€ 4,20
Kleiner gemischter Salat mit Essig/Öl-Soße oder Bauerncreme (Blattsalate, roter Rettich- und Karottensalat, Kirschtomaten, Zwiebelringe)	€ 5,40
Backhaus-Salat mit Essig/Öl-Soße oder Bauerncreme (Blattsalate, roter Rettich-, Kartoffel- und Karottensalat, Kirschtomaten, Paprikaringe, Zwiebelringe) <ul style="list-style-type: none">Wahlweise mit in Butter und Schnittlauch gebratenen Kräuterseitlingen	€ 8,90 € 12,40
Große gebackene Kartoffel mit Kräuter-Quark-Dip <ul style="list-style-type: none">wahlweise mit hausgebeiztem Lachs (70g)	€ 5,90 € 9,40
Feingeschnittener Wurstsalat mit Essiggurke, Paprikawürfeln und Frühlingzwiebeln angemacht, an gekochtem Ei und Zwiebelringen, mit Pommes <ul style="list-style-type: none">wahlweise mit Käsestreifen	€ 12,90
Gebratene Maultaschen mit Zwiebel-Schnittlauchschmelze und gemischtem Salat	€ 13,40
Gebratener, grober Fleischkäse mit Zwiebel-Schnittlauchschmelze, frisch geraspelttem Meerrettich, Bratensoße und Pommes	€ 13,60
Grobe Bratwürste mit Bratensoße, Kartoffelsalat und Senf	€ 12,20
Alb-Gold-Dreili (Nudeln aus heimischer Landwirtschaft) in Safransahnesoße, mit Blattspinat, Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen <ul style="list-style-type: none">wahlweise mit auf der Haut gebratenem Doradenfilet	€ 11,90 € 17,90
Hausgebeizter Lachs (150g) mit Drilling-Kartoffeln an Zwiebelringen, mit Sauerrahm-Dip	€ 14,20
Quiche (mit grünem Spargel, Zucchini und Tomate) an Blattsalat mit Kräuter-Quark-Dip	€ 12,90
Spinatbrotknödel mit Parmesanschaum, Tomatenwürfeln und Parmesan-Chip	€ 13,20
Spargelsalat (grüner und weißer Spargel, Frühlingzwiebeln) mit gekochtem Schinken und Backhaus-Baguette <ul style="list-style-type: none">statt gekochtem Schinken wahlweise mit rohem Schinken	€ 14,20

Geschmorter Rindertafelspitz € 19,90
mit sautierten Zucchiniestreifen, Knöpfeln und Rahmsoße

Rindersteak von der deutschen Färse (Rohgewicht 200g) € 24,90
mit geschmorten Tomaten, Pommes und Kräuterbutter

Dessert:
Bayrisch Creme € 6,90
mit marinierten Erdbeeren

Beilagen:
Die Beilagen unserer Gerichte sind (außer den Pommes) alle hausgemacht und können selbstverständlich auch getauscht werden.
Unsere aktuellen Beilagen sind:
Pommes, Drilling-Kartoffeln (kleine Kartoffeln mit Schale), gebackene Kartoffelspalten, Knöpfeln, Hausbrot, Backhaus-Baguette, große gebackene Ofenkartoffel, Kartoffelsalat

Für die Kids:
Knöpfe mit Rahmsoße € 5,40
Kinder-Wienerle € 5,90
mit Pommes und Ketchup
Kinderportion Dreili € 5,80
mit fruchtiger Tomatensoße

Flammbrote (ab 17:00 Uhr):
(In unseren Flammbrotten steckt viel Handarbeit, wir können leider nicht garantieren, dass sie immer gemeinsam mit den anderen Speisen an den Tisch kommen – aber wir tun unser Bestes!)

Flammbrot Dolly € 10,40
Rahm, Speck, Zwiebeln, (echter) Schafskäse, Frühlingzwiebeln

Flammbrot Klassik € 9,40
Rahm, Speck, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln

Flammbrot Olivia € 10,40
Rahm, Zwiebeln, (echter) Schafskäse, Paprika, Oliven, Frühlingzwiebeln

Flammbrot Mediterran € 7,90
Knoblauch-Olivenöl, Meersalz, (echter) Schafskäse Frühlingzwiebeln

Flammbrot Natur € 4,90
Olivenöl, Meersalz, Frühlingzwiebeln

Flammbrot Spezial € 10,90
Knoblauch-Olivenöl, Speck, Schafskäse, Frühlingzwiebel, pikant



Unsere Aktionsweine von der
Weingärtner Genossenschaft Cleebronn&Güglingen:

WEISS:

Sankt M Chardonnay, trocken

Nase: reife, gelbe Äpfel, Banane, Limettenfrucht
Gaumen: fruchtiger Auftakt, feincremige Art, gute Länge

0,25 Ltr. € 5,90
Flasche 0,75 Ltr. € 17,40

ROSÉ:

SAGENHAFT, rosé, trocken

Bezauberndes Bukett nach frischen Blüten, gepaart mit feiner Himbeer-Aromatik.
Wunderbar saftig, einfach „sagenhaft“.

0,25 Ltr. € 5,90
Flasche 0,75 Ltr. € 17,40

ROT:

FEINHERB CHATOROUGE

Nase: reife Pflaume, Sauerkirschkompott, würzige Waldbeeren
Gaumen: feingliedrig, eleganter Trinkfluss, pikante Fruchtsüße

0,25 Ltr. € 5,60
Flasche 0,75 Ltr. € 16,40

Unsere Aktionsbiere:

Hofbräuhaus Traunstein 1612er Zwickel

naturtrübes Helles, spritzig
5,3 Vol % Alkoholgehalt

0,5 Ltr. € 3,90

Brauerei Waldhaus Ohne Filter

naturtrüb, gebraut mit Naturhopfen
5,6 Vol % Alkoholgehalt

0,5 Ltr. € 3,90

selbst gemixt:

Backhaus-Frucht-Secco

Vivante-Secco mit selbstgemachtem Fruchtsirup

0,1 Ltr. € 3,50

Backhaus-Limo:

Zitrone-Grapefruit oder Traube-Apfel

0,5 Ltr. € 4,90

Speisekarte

gültig ab 16.06.2021



Essen. Trinken. Sein.