

**Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007**

Die **grün gedruckten Getränke (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



*Durst*

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg



# Aperitif

## Prickelnd

### Sekt **Sulfit**

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 4,20 € || Flasche 0,75 l | 27,90 €

### Frugecco Free **Sulfit**

Hergestellt mit alkoholfreiem Wein | Felsengartenkellerei, Besigheim

0,1 l | 3,20 € || Flasche 0,75 l | 20,90 €

### Betty **Sulfit**

Sekt mit Birnensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Emil **Sulfit**

Sekt mit Erdbeersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Hugo **Sulfit**

Sekt mit **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Jockel **Sulfit**

Sekt mit Johannisbeernektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Karl **Sulfit**

Sekt mit Kirschnektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Queen **Sulfit**

Sekt mit naturtrübem Quittensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Ruth **Sulfit**

Sekt mit Rhabarbersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Jungfrau Maria

Naturtrüber Quittensaft, Johannisbeernektar, **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frische **Minze**

0,25 l | 5,60 €

Alle Aperitifs  
gibt's auch  
alkoholfrei

Jeden Dienstag  
kosten Betty & Co  
einen Euro weniger

# Alkoholfreies

## Erfrischend

### Tafelwasser

Still, medium oder mit Blubber

0,2 l | 2,20 € || 0,4 l | 3,20 € || Karaffe 1,0 l | 6,90 €

### Mineralwasser

**Still oder Medium | Ensinger Gourmet BIO**

Flasche 0,5 l | 4,40 € || Flasche 0,75 l | 5,90 €

### Limonade

**Red Berry, Sunny Orange, Black Cola, Orange Cola oder Fresh Lemon | Now BIO**

Flasche 0,33 l | 3,60 €

### Eistee

Selbstgemachter Eistee in wechselnden Sorten. Einfach nachfragen, was es heute gibt.

z.B. **Kräuter**-Kirsch, **Schwarztee**-Birne, **Minze**-Traube oder **Wildfrucht-Apfel**.

Karaffe 0,5 l | 4,90 € || Karaffe 1,0 l | 8,90 €

## Fruchtig

### Saft & Nektar

Naturtrübe Direktsäfte aus der Region: Streuobst-**Apfel**, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber oder Winzer-Traube,

Nektare aus'm Ländle: Schwarze Johannisbeere oder Kirsche

0,2 l | 3,60 € || 0,4 l | 5,50 € || Karaffe 1,0 l | 12,90 €

### Schorle

Streuobst-**Apfel**, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber oder Winzer-Traube,

Schwarze Johannisbeere, Kirsche oder **Holunderblüte**

0,2 l | 2,80 € || 0,4 l | 4,20 € || Karaffe 1,0 l | 9,90 €

# Wein

## Weiß

### Riesling Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach  
halbtrocken | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,90

### Grauburgunder Sulfit

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 6,90 € || Flasche 0,75 l | 19,50 €

### Cabernet Blanc Sulfit

**trocken | Stromberg Kellerei, Brackenheim**  
0,1 l | 3,90 € || 0,25 l | 8,50 € || Flasche 0,75 l | 23,90 €

### Chardonnay Sulfit

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Sauvignac Sulfit

**trocken | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Cuvée Sulfit

**feinherb | Zündstoff: Riesling, Müller-Thurgau, Kerner | Bio Weingut Eisele, Hessigheim**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Rosa

### Rosé Sulfit

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,90 €

### Spätburgunder Weißherbst Sulfit

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 5,90 € || Flasche 0,75 l | 16,50 €

### Cuvée Sulfit

**feinherb | Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Dornfelder, Cabernet, Samtrot | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Muskattrollinger Sulfit

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

## Rot

### Trollinger Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,90 €

### Spätburgunder Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

### Zweigelt Sulfit

**trocken | Bio Weingut Eisele, Hessigheim**

0,1 l | 4,40 € || 0,25 l | 9,50 € || Flasche 0,75 l | 26,90 €

### Lemberger Sulfit

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Merlot Sulfit

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

### Samtrot Sulfit

halbtrocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

### Cuvée Sulfit

trocken | Rambaß: Portugieser und Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

**halbtrocken | Lemberger und Trollinger | Stromberg Kellerei, Brackenheim**

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Weinschorle

### Rot | Rosa | Weiß Sulfit

Trollinger, Rosé oder Riesling mit Blubberwasser

0,25 l | 4,20 €

# Bier

## Vom Fass

Helles **Gerste**

Helles Bier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Kellerbier **Gerste**

Naturtrübes Kellerbier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Weizen **Gerste, Weizen**

Helles Hefeweizen | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

## Flaschen

Alkoholfrei **Gerste**

**Feinherbes Bier, alkoholfrei | Lammsbräu**

0,33 l | 3,60 €

Weizen Alkoholfrei **Gerste, Weizen**

**Helles Hefeweizen, alkoholfrei | Lammsbräu**

0,5 l | 4,40 €

Kellerbier Dunkel **Gerste**

Dunkles, naturtrübes Kellerbier | Waldhaus

0,33 l | 3,60 €

Edelpils **Gerste**

**Feinherbes Bier | Lammsbräu**

0,33 l | 3,60 €

Naturradler **Gerste**

Helles Bier mit natürlichem Zitronensaft | Hochdorfer

0,5 l | 4,20 €

*Schon gewusst?*

Nur zwei Prozent aller deutschen Biere werden noch mit Naturhopfendolden gebraut - Unsere gehören dazu.

# Kaffee & Co.

## Kaffee

### Espresso

Nachhaltig angebauter Espresso, in Löchgau geröstet (Lio | Bean Market)  
einfach | 2,20 € || doppelt | 3,90 €

### Café Crema

Nachhaltig angebauter Kaffee, in Löchgau geröstet (Amy | Bean Market)  
3,30 €



### Milchkaffee Milch

Café Crema & frische **Vollmilch** (Amy | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
3,60 €



### Cappuccino Milch

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
3,40 €



### Espresso- oder Latte Macchiato Milch

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
2,90 € || 3,80 €

### *Schon gewusst?*

Die rohen Bohnen von Amy und Lio sind bio zertifiziert. Aufgrund hoher Zertifizierungskosten für die Rösterei dürfen Sie nach der Veredelung nicht mehr so bezeichnet werden.

## Tee

### Klassisch

**Ostfriesen-Mischung, Rooibos oder Gunpowder | Lebensbaum**

2,90 €

### Fruchtig

**Apfel, Hagebutte oder Wildfrüchte | Sonnentor bzw. Lebensbaum**

2,90 €

### Kräutergarten

**Kamillenblüte, Pfefferminze oder Kräuter-Haustee | Lebensbaum**

2,90 €

# Abackerle

## Kleiner Schwips

### Limes

Erdbeere | Selbstgemacht  
Rhabarber | Selbstgemacht  
Zwetschge | Selbstgemacht  
2 cl | 2,80 €

### Liköre

**Eierlikör | Selbstgemacht** Eier, Sahne  
Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler  
2 cl | 3,00 €

Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler  
**Haselnuss-Sahne | AMH Brennerei, Zaberfeld** Sahne, Haselnuss  
**Kräuter | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
Weinberg Pfirsich | Weingut Notz, Hohenhaslach  
2 cl | 3,40 €

## Großer Schwips

### Schnäpsle

Obstler | Brennerei Friz, Oppenweiler  
2 cl | 2,60 €

Kirsche | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Traubenbrand (Lemberger) | Weingut Notz, Hohenhaslach  
Tresterbrand (Spätburgunder) | Weingut Weiberle, Hohenhaslach Sulfit  
**Tresterbrand (Muskateller) | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N** Sulfit  
2 cl | 3,30 €

**Apfel Cuvée | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler  
**Zwetschge | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
2 cl | 3,50 €



## Gin

Gretchen | Schladerer, Staufen im Breisgau

2 cl | 3,40 € || 4 cl | 6,00 €

Alwa Mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

Bruno Enztal Gin | Koktelo, Bad Wildbad

Gin No. 4 | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Fräulein Holle, Whisky-Fässle, Besigheim

**New Western Dry Gin | AMH Brennerei, Zaberfeld**

Steillage Gin | WieGail, Bietigheim-Bissingen

2 cl | 3,80 € || 4 cl | 6,80 €

## Whiskey

No. 11 Grain Whiskey | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Stark getorfter Single Malt | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 4,00 € || 4 cl | 7,20 €

Mettermalt Alpen Flair Whisky Edition 2023 | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 4,20 € || 4 cl | 7,50 €

**Bourbon Whisky | AMH Brennerei, Zaberfeld**

2 cl | 4,40 € || 4 cl | 7,80 €

## Longdrinks

Gin Lemon Fresh

2 oder 4 cl Gin nach Wahl mit einer Flasche **Now Fresh Lemon**

Ginpreis + 2,80 €

Whiskey Cola

2 oder 4 cl Whiskey nach Wahl mit einer Flasche **Now Black Cola**

Whiskeypreis + 2,80 €

*Schon gewusst?*

Bei uns gibt es keine Zusatzstoffe - Weder in den Speisen, noch in den Getränken

## *Schon gewusst?*

Unsere Lebensmittel kommen bis auf wenige Ausnahmen aus Baden-Württemberg und sind überwiegend nach ökologischen Standards zertifiziert

### **BIO**

#### **Baden-Württemberg**

Äpfel | Auberginen | Backpulver | Bergkäse | Birnen | Butterkäse | Dinkel | Eier | Essig  
Frühlingszwiebeln | Gurken | Hafer Barista | Hafer Cuisine | Haferflocken | Hanfsamen | Joghurt  
Johannisbeeren | Karotten | Kartoffeln | Ketchup | Knoblauch | Kohlrabi | Kürbis | Kürbiskerne | Lauch  
Leinsamen | Linsen | Mayonaise | Mehl | Milch | Minze | Mirabellen | Mozzarella | Nudeln  
Paniermehl | Paprika | Pastinaken | Petersilie | Pflaumen | Polenta | Quark | Quitten | Rhabarber  
Rostbraten | Rote Beete | Rotkohl | Rouladenfleisch | Sahne | Saiten | Salat | Sauerkraut  
Schinkenwurst | Schmand | Schnittlauch | Sellerie | Sonnenblumenkerne | Spargel | Spinat | Stecklinge  
Steckrüben | Streuobst-Balsamico | Tomaten | Weißkohl | Wirsing | Wurzelpetersilie | Ziegenkäse  
Zucchini | Zucker | Zwetschgen | Zwiebeln

#### **Deutschland**

Butter (BY) | Frischkäse (BY) | Essiggurken (TH) | Pilze (HE) | Salz | Senf

#### **Aus aller Welt**

Paprikagewürz (HU) | Pfeffer | Kümmel (LT) | Tee | Tomatenmark (IT) | Rapsöl (FR)

### **Naturlandschaft**

#### **Baden-Württemberg**

Bärlauch | Brombeeren | Reh | Walnüsse | Wildschwein

### **Konventionell**

#### **Baden-Württemberg**

Backwaren | Brät | Erdbeeren | Fleischwurst | Forellen  
Hackfleisch | Krustenschinken | Lamm | Maultaschenteig  
Schweinefilet | Schweinerücken | Speck | Stärke

#### **Deutschland**

Putenbrust (NI)

#### **Aus aller Welt**

Kaffee | Muskat



Unsere Lieferanten

**Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007**

Die **grün gedruckten Speisen (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



*Hunger*



**Unsere Zutaten stammen fast ausschließlich aus dem Ländle.**

**Daher wurden wir mit 3 Löwen bei »Schmeck den Süden« ausgezeichnet.**

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg

# Häppla

## Suppenkasperle

Unser selbstgemachtes  
Bärlauchpesto gibt's  
auch zum Mitnehmen

**Mauldascha-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,

Selbstgemachte Fleischbrühe mit handgemachten Mauldäschla. Sellerie, Eier

6,60 €



**Bärlauchcreme-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sahne

Mit Waldbärlauch, **Lein-** und **Hanf**samen sowie **Sonnenblumenkernen** und **Sahne**,  
dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

6,40 €



**Spargelcreme-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sahne

Selbstgemachte Cremesuppe vom **regionalen Spargel** mit **Sahne**,  
dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

6,90 €

## Vesper

**Strammer Max** Weizen, Roggen, Gerste, Eier

Frisches Bauernbrot, belegt mit Schinkenspeck und **Spiegelei**.

9,90 €

**Brotzeit** Weizen, Roggen, Gerste, Quark

Frisches Bauernbrot, dazu selbstgemachtes Bärlauchpesto oder **Kräuterquark**.

4,50 €

**Bauernbratwürste (Bauernbrot || Kartoffelsalat)** Weizen, Roggen, Gerste,  
Senf, Sellerie

Ein Pärle hohenloher Bauernbratwürste mit **Senf**, dazu frisches Bauernbrot oder **selbstgemachter Kartoffelsalat**.

8,60 € || 11,90 €



**Ofenkartoffel (+Speck)** Käse, Quark, Senf

Mit **Käse** überbackene **Kartoffeln**, dazu **Kräuterquark** und verschiedene saisonale **Blattsalate**.

Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck.

12,50 € (+2,00 €)



**Omelett (+Speck || +Bärlauch)** Eier, Sellerie, Senf

In **BIO-Eiern** geröstetes **saisonales Gemüse** mit **Salatbouquet**.

Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

10,90 € (+2,00 € || +2,00 €)

**BIO Qualität**  
konventionell

# Hasafutter

## Salate



### Gemischter Salat (klein || groß) **Senf**

Regionale **Blattsalate** und **Rohkostsalate** der Saison, mit selbstgemachtem **Dressing (Apfelsaft, Essig, Öl)**.

Auf Wunsch vegan.

5,90 € || 9,90 €



### Blattsalat **Senf**

Regionale **Blattsalate** mit selbstgemachtem **Dressing (Apfelsaft, Essig, Öl)**.

4,50 €

### Kartoffelsalat **Sellerie, Senf**

Handgemacht nach schwäbischer Art, mit **Kartoffeln**, Fleischbrühe, **Zwiebeln, Senf, Essig & Öl**.

5,00 €



### Schwäbischer Salat

**Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sellerie, Senf, Eier**

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen handgemachten Mauldäschla und schwäbischem **Kartoffelsalat**.

Auf Wunsch mit vegetarischen Maultaschen und ohne Kartoffelsalat.

16,60 €



### Spargel-Bärlauch-Salat **Senf**

Großer **gemischter Salat** mit gebratenem regionalem **Spargel** und Bärlauch-Vinaigrette. Auf Wunsch vegan.

17,60 €



### Puten-Salat **Senf**

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen norddeutschen Putenbruststreifen.

15,60 €



### Bauern-Salat **Senf**

Großer **gemischter Salat** mit gebratenem Schinkenspeck, und hessischen **Champignons**

13,90 €



### Veggie-Salat **Sellerie, Senf**

Großer **gemischter Salat** mit saisonalem **Grillgemüse, Sonnenblumenkernen, Lein- und Hanfsamen**. Auf Wunsch vegan.

14,90 €



### +Kracherle || +Bauernbrot **Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Hafer**

Zu unseren Salaten kann man auf Wunsch selbstgeröstete Kracherle oder frisches Bauernbrot bestellen.

+0,50 € || +1,70 €

**BIO Qualität**  
konventionell

## Von allem ebbet

### Deftiges

#### Schnitzel (Schwein || Pute)



Weizen, Sellerie, Eier

**Panierte** Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken oder von der norddeutschen Putenbrust.

Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

17,50 € || 18,50 €

#### Cordon Bleu

Weizen, Sellerie, Eier, Käse

**Paniertes** Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken, gefüllt mit Krustenschinken und **Emmentaler**.

Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

20,90 €

#### Putensteak (+Pilze || +Bärlauch)



Käse, Quark

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** überbackenes Putensteak (NI), dazu **Bratkartoffeln** und **Kräuterquark**.

Auf Wunsch zusätzlich mit frischen **Champignons (HE)** oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

21,90 € (+1,20 € || +2,00 €)

#### Zwiebelrostbraten (180g || 240g)

Weizen, Sellerie

Saftiger **Rostbraten** aus der hohenloher BIO-Färsche mit **Röstzwiebeln** und Trollingersöble,

dazu eine **Beilage** nach Wahl. Auf Wunsch mit ca. 240g Fleisch.

28,50 € || 33,50 €

#### ECO-Deller

Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

Putensteak (NI), ein **paniertes** Schweineschnitzel und ein handgemachtes HerrgottsbscheiBerle.

Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

21,90 €

#### Schwoba-Deller

Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste, Hafer,

Zartes Schweinelendchen, ein Mini-**Rostbraten** und ein selbstgemachtes HerrgottsbscheiBerle. **Dinkel**

Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

25,90 €

#### Schweinelendchen im Speckmantel



Sellerie, Senf

Zartes Schweinefilet umhüllt mit **Senf** und **Bacon**. Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

23,90 €

#### HerrgottsbscheiBerla (Klassisch || Veggie)



Zwei handgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-**Spinat**- oder **Gemüse**-Füllung. Mit Bratensoße und **Kartoffelsalat** oder vegetarisch mit **Frischkäsesoße** und **Blattsalat**, dazu **Schmelzzwiebeln**.




15,90 € || 15,40 €



Weizen, Sellerie, Eier, Roggen, Gerste,  
Hafer, Dinkel, Senf, Frischkäse, Sahne, Milch

 **Spargel & Filet** Sellerie, Eier, Sahne  
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit **Spargel** und saisonalem **Gemüse** in **Rahmsoße**, dazu selbstgemachte **Spargelrösti**.  
22,90 €

**Spargel-Roulade** Frischkäse, Eier  
Mit **Spargel** und Bärlauch-**Frischkäse (BY)** gefülltes **Roastbeef**, dazu Bratensoße und **Spargelrösti**.  
33,90 €

 **Spargel-Flädle (Veggie || Schinken)** Milch, Eier, Sahne, Sellerie, Senf  
**Kräuterpfannkuchen** gefüllt mit **Spargel-Gemüserahm**, dazu **Blattsalate der Saison**.  
Auf Wunsch zusätzlich mit Krustenschinken gefüllt.  
16,90 € || 18,90 €

 **Kässpätzle (+Speck || +Bärlauch)**   Weizen, Eier, Käse, Sahne, Senf  
Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle**, dazu **Röstzwiebeln** und verschiedene **Blattsalate** der Saison.  
Auf Wunsch zusätzlich mit Schinkenspeck oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.  
14,50 € (+2,00 € || +2,00 €)

 **Knödel (+ Pute || +Spargel)**  Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Frischkäse, Milch, Sahne  
Geröstete Semmelknödelscheiben in wechselnden Sorten mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**.  
Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI) oder **Spargelstücken**.  
13,90 € (+5,00 € || +6,00 €)

 **Dinkel-Pfännle (+Filet || +Spargel)** Dinkel, Käse, Sellerie, Hafer  
Gekochter Vollkorn-**Dinkel** mit gebratenem saisonalen **Gemüse** und **Berg- und Butterkäse**.  
Wahlweise zusätzlich mit Schweinefiletstreifen oder **Spargelstücken**.  
Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine** statt Käse.  
12,90 € (+6,50 € || +6,00 €)

 **Kartoffel-Pfännle (+Speck || +Pute)**  Frischkäse, Sahne, Milch, Sellerie, Senf, Hafer  
Saisonales **Gemüse** und **Kartoffeln** mit Schale in einer **Frischkäsesoße (BY & BW)**, **Sellerie, Senf, Hafer** dazu **Blattsalate** der Saison. Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder Putenbruststreifen (NI).  
Auf Wunsch vegan & laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.  
14,90 € (+2,00 € || +5,00 €)

*Schon gewusst?*

Saison vorbei? Dann gibt es bei uns neue Leckereien.  
Denn wir möchten keine Zutaten, die den halben Globus überqueren müssen.

*Zu wenig Soße?  
Einfach was dazu,  
dann bringen wir mehr*

## Sößle

**Bratensößle** Sellerie  
Dunkle Bratenjus.

**Pilzrahmsößle** Sellerie, Sahne  
Mit **Champignons** aus Hessen und **Sahne**.

**Pfefferrahmsößle** Sellerie, Sahne  
Mit eingelegtem grünen Pfeffer und **Sahne**.

## Beilagen



**Bratkartoffeln**  
Kross gebratene **Kartoffeln** mit Schale.  
5,00 €



Im Frühling ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Steckrübe, Pastinake, Kohlrabi, Sellerie, Wirsing...**  
5,00 €



**Spargel-Rösti** Eier  
Reibekuchen aus **Kartoffeln** und **Spargel**.  
5,50 €



**Dinkel** Dinkel  
Demeter Vollkorn **Dinkel** von der Spielberger Mühle.  
5,00 €



**Spätzle** Weizen, Sellerie, Eier  
Selbstgemacht aus Erligheimer **Spätzlemehl** und **Huhn & Hahn Eiern** mit Sößle nach Wahl.  
5,00 €



**Kässpätzle** Weizen, Eier, Sahne, Käse  
Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle** mit selbstgemachten **Röstzwiebeln**.  
9,00 € (Aufpreis als Beilage zum Hauptgericht 4,00 €)



**BIO Qualität**  
konventionell

## Für die Kloine



### Bob der Baumeister

Zwei in **Eiern** geröstete Maultaschen. Auf Wunsch vegetarisch. **Weizen, Sellerie, Eier, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel**

8,50 €



### Spongebob

**Kässpätzle** ohne Salat und ohne Zwiebeln. **Weizen, Eier, Käse, Sahne**

8,50 €

### Schneewittchen und die 7 Zwerge

**Panierte** Schweineschnitzel-Streifen mit **Spätzle** und Bratensöble. **Weizen, Eier, Sellerie**

11,90 €

### Minions **Weizen, Eier**

Puten-Nuggets (NI) **paniert** & frittiert mit Wilden **Kartoffeln** und **Ketchup**.

11,90 €

### Harry Potter

Extra-Teller, um den von Mama und Papa leer zu zaubern.  
des koschdet nix

*Schon gewusst?*

BIO Hennen haben helleres Eigelb, weil ihrem Futter keine Zusatzstoffe beigemischt werden (z.B. Karotin).  
Daher (und weil wir nicht mit Kurkuma nachhelfen) sind unsere Spätzle heller.

**BIO Qualität**  
konventionell

# Cordon Bleu

## Jeden Dienstag

Gefülltes **paniertes** Schnitzel vom hällischen Schweinerücken.  
Mit Sößle und einer **Beilage nach Wahl**.

**Klassisch** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** gefüllt.

20,90 €

**Spargel** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit **Bacon, Emmentaler** und **Spargel** gefüllt.

24,90 €

**Bärlauch** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und selbstgemachtem Bärlauchpesto gefüllt.

22,90 €

**Zwiebel** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **Schmelzzwiebeln** gefüllt in einer **Röstzwiebelpanade**.

21,90 €

**Bavaria** Weizen, Sellerie, Eier, Käse, Senf

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **süßem Senf** gefüllt in einer Brezelpanade.

21,50 €

**Champignon** Weizen, Sellerie, Eier, Frischkäse

Mit Krustenschinken, **Frischkäse (BY)**, **Champignons (HE)** und **Lauch** gefüllt.

21,90 €

*Schon gewusst?*

Auf unserer Tafel finden sich immer wieder neue Leckereien, die es nur für kurze Zeit gibt.

# Frühling+gefühle

Jeden Mittwoch und Donnerstag



## Frittierter Spargel

Quark, Senf

Frittierter **Spargel** auf **Rote Beete Carpaccio** mit **Kräuterquark** und **saisonalen Blattsalaten**.

11,90 €



## Klassischer Spargel (+Schinken)

Eier, Butter

Frischer **Stangenspargel**, dazu **Petersilienkartoffeln** und selbstgemachte **Sauce Hollandaise**.

Auf Wunsch zusätzlich mit Krustenschinken.

21,90 € (+5,00 €)

## Spargel-Deller **Weizen, Eier, Butter**

Frischer **Stangenspargel**, ein Schwienefiletmedallion und ein **paniertes** Schweineschnitzel  
dazu **Petersilienkartoffeln** und selbstgemachte **Sauce Hollandaise**.

29,90 €

## Rhabarber-Crumble **Weizen**

Mit **Streuseln** überbackenes **Rhabarberkompott**

5,20 €

### *Schon gewusst?*

Auf vielen Speisekarten steht »Hausgemacht«

Dafür genügt es aber, Fertigprodukte zu erwärmen.

Nur »HANDgemacht« oder »SELBSTgemacht« hält das, was es verspricht.

Bei uns findet man deshalb nur die beiden letzten Bezeichnungen.

**BIO Qualität**  
konventionell

# Guat+la

## Desserts



Crème Brûlée Eier, Sahne, Milch

Süßspeise aus Schrozberger **Sahne** und Huhn & Hahn **Eigelb** mit karamellisiertem **Zucker**.

5,20 €



Rübli-Törtchen Frischkäse, Eier, Weizen, Haselnuss, Hafer

Saftiges **Karottenkuchlein** mit Haselnüssen, **Frischkäsetopping** (BY & BW) und **Haferkekskrümeln**.

4,90 €



Eis Joghurt, Sahne, Eier, Hafer, Nüsse

Handgemachtes **Eis** in saisonal wechselnden Sorten auf einem **Fruchtspiegel** mit **Krümeln** selbstgemachter **Kekse**.

1 Kugel | 3,80 € || jede weitere Kugel | 2,10 €



Porridge Hafer

Cremiger veganer Getreidebrei aus **Haferflocken** und **Hafer-Cuisine** mit saisonalen **Früchten**.

5,50 €

## Schon gewusst?

Wir kochen euer Wunschmenü auch als Catering ab 15 Personen.

Bei Bedarf stellen wir auch Geschirr, Besteck, Tischdecken und Servietten zur Verfügung.

Gerne bewirten wir euch auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten ab 20 Personen  
oder einem Mindestumsatz von 500 Euro.