

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 €

Abtackerle

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 Enzthal 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 €



Supp der Saison Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sahne,

Selbstgemachte Cremesuppe mit regionalem **Gemüse** der Saison in wechselnden Sorten. Sellerie
Mit **Sahne** und handgemachtem Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

5,60 €

Vesper

Strammer Max Weizen, Roggen, Gerste, Eier

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

9,90 €

Wurstsalat (+Käse || +Bratkartoffeln) Senf, Weizen, Roggen, Gerste, Käse

Schinkenwurst mit **roten Zwiebeln** und **Essiggurken**, dazu frisches Bauernbrot.

Auf Wunsch zusätzlich mit **Berg-** und **Butterkäse** oder **Bratkartoffeln** statt Brot.

13,50 € (+1,00 € || +3,30 €)



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 €)

grün gedruckt
= 100% BIO

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 €



Tomaten-Brot-Salat (+Mozzarella)

Senf, Weizen, Gerste, Roggen,
Hafer, Dinkel, Käse

Großer **Tomatensalat** mit saisonalen **Blattsalaten** und Röstbrot auf **Gurkencarpaccio**. Auf Wunsch mit **Mozzarella**.

11,90 € (+3,00 €)

Puten-Salat



Senf

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

15,60 €

Bauern-Salat



Senf

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

14,60 €



Veggie-Salat



Sellerie, Senf

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

14,90 €



+Kracherle || +Brot || +Kerne Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Hafer

Zu unseren **Salaten** kann man auf Wunsch selbstgeröstete Kracherle, frisches Bauernbrot oder unsere **Kernmischung (Hanfsamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)** bestellen.

+0,50 € || +1,70 € || +0,70 €

grün gedruckt
= 100% BIO

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 € (+1,50 € || +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 Herrgottsbscheißerle.

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 Herrgottsbscheißerle. **Dinkel**

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

25,90 €

Filetgeschnetzeltes (+Speck || +Pilze)



Sellerie, Sahne

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsöble mit einer **Beilage** nach Wahl. Wahlweise zusätzlich

mit Schinkenspeck oder frischen **Champignons**. Auf Wunsch laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

19,90 € (+2,00 € || +1,50 €)

Wildgulasch



Weizen, Eier, Sellerie

Gulasch vom Kirbachtaler Reh und Wildschwein mit selbstgemachten **Spätzle** und **Saisongemüse**.

23,90 €



Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Veggie)



Weizen, Sellerie, Eier,

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

15,90 € || 15,40 € Hafer, Dinkel, Senf, Frischkäse, Sahne, Milch



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 || +Pilze)



Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste,

Geröstete Semmelknödelscheiben in wechselnden Sorten mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**.

Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI) oder **Champignons**.

13,90 € (+5,00 € || +1,50 €)



Dinkel-Pfännle (+Filet || +Tomate)

Dinkel, Käse, Sellerie, Hafer

Gekochter Vollkorn-**Dinkel** mit gebratenem saisonalen **Gemüse** und **Berg- und Butterkäse**.

Wahlweise zusätzlich mit Schweinefiletstreifen oder **Tomatenstückchen**.

Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine** statt Käse.

12,90 € (+6,00 € || +1,50 €)



Ratatouille (+Pute) Dinkel

Zucchini, Aubergine, Paprika und **Tomate** mit **mediterranen Gewürzen**,

dazu **Dinkel-Penne**. Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI)

14,90 € (+5,00 €)



Nudel-Pfännle (+Speck || +Pilze)

Frischkäse, Sahne, Milch, Sellerie,

Dinkel Penne mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**. Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder frischen **Champignons**. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**. Dinkel, Hafer

12,90 € (+2,00 € || +1,50 €)

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**.

Papikarahmsößle Sellerie, Sahne
Mit **Paprikastreifen** und **Sahne**.

Beilagen



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



Im Sommer ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Zucchini, Aubergine, Kohlrabi, Sellerie, Paprika...**
5,00 €



Penne Dinkel
Dinkel-Penne von der Spielberger Mühle.
4,80 €



Dinkel Dinkel
Gekochter Vollkorn **Dinkel** von der Spielberger Mühle.
4,80 €



Spätzle Weizen, Sellerie, Eier
Selbstgemacht aus Brackheimer **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 €)

grün gedruckt
= 100% BIO

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.

grün gedruckt
= 100% BIO

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 €

Italiano Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit **Bacon, Schmortomaten** und **Mozzarella** gefüllt, in einer **Kräuterpanade**.

22,90 €

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 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.

Burger

Jeden Mittwoch und Donnerstag

Alle **Burger** werden serviert im selbstgemachten **Brioche-Bun** Weizen, Milch mit **Tomate, Gurke, Salat, Zwiebelmarmelade** und selbstgemachter **Burgersoße** Eier sowie einer **Beilage** nach Wahl.

*Auf Vorbestellung
gibt's unsere Burger
auch an anderen Tagen*

Rind

100% hohenloher Bio-Rindfleischpatty (ca. 160g)

19,40 €



Veggie

Sellerie, Eier, Hafer

Selbstgemachtes vegetarisches Patty mit **Gemüse** und **Kartoffeln**

15,90 €

Auf Wunsch kann jeder **Burger** mit folgenden Zutaten erweitert werden:

+**Käse** || +**Bacon** || +**Schmortomate & Mozzarella** Käse

+1,50 € || +2,00 € || +2,50 €

Beilagen



Wilde Kartoffeln

Quark, Eier

Frittierte **Kartoffeln** mit Schale. Wahlweise mit **Kräuterquark, Ketchup** oder **Mayo**.

inklusive



Gemüse

Sellerie

Im Sommer ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Zucchini, Aubergine, Kohlrabi, Sellerie, Paprika...**

inklusive



Gemischter Salat

Senf

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

+0,90 €

Schon gewusst?

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

grün gedruckt
= 100% BIO

Guat+la

Desserts



Crème Brûlée Eier, Sahne, Milch

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

4,90 €



Eis Frischkäse, Eier, Weizen, Haselnuss, Hafer

Handgemachtes Eis (**auf Eigelb-Sahne-Basis**) in saisonal wechselnden Sorten
auf einem **Fruchtspiegel** mit **Krümeln** selbstgemachter **Kekse**.

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



Porridge Joghurt, Sahne, Eier, Hafer, Nüsse

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

5,50 €

Hafer

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.