

## Getränke

### MINERALWASSER / LIMONADE UND SÄFTE

Flasche Mineralwasser – Schönrain spritzig	0,75 l	3,80 €
Teinacher Medium / Still	0,33 l / 0,75 l	2,80 € / 4,90 €
Teinacher Naturell	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	2,00 € / 2,70 €
Afri, Bluna, Bluna / Zitrone 1,2,3	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,50 €
Coca Cola light 1,2,3	0,33 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon – chininhaltig –	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,50 €
Johannisbeer- / Kirsch- / Orangensaftschorle	0,4 l	3,80 €

### KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee, Espresso, Glas Tee		2,50 €
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato		2,70 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Kännchen Tee		4,50 €
Glas Tee mit 2 cl Rum		5,00 €
Grog mit 4 cl Rum		6,00 €
Glas Glühwein		5,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne		3,50 €



### BIER / FÜRSTENBERG- / GOLDOCHSEN BRAUEREI

Export vom Faß	0,3 l / 0,4 l	2,80 € / 3,20 €
Kellerbier naturtrüb vom Faß	0,3 l	3,40 €
Pils vom Faß / Gold Ochsen Original alkoholfrei	0,3 l	3,40 €
Kristallwoiza, Dunkls, Leichtes, Hefe, alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

### APERITIF / ALKOHOLFREI / SEKT

Moschdcocktail Epfelmoschd, Sekt ond Himbeersirup		4,50 €
HUGO Holunderblütasirup, Limetta, Minze mit trockenem Prosecco		5,20 €
APEROL SPRITZ Aperol 2 mit trockenem Prosecco ond Soda		5,20 €
Campari Orange 2	4 cl	4,80 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,00 €
RED SUN FIRE Maracujasirup, Orangensaft, Bitter Lemon, Soda, Grenadine		4,50 €
Geldermann / Carte Blanche, - / Brut, - Rose		28,00 €

### OFFENE WEISS- / ROTWEINE (0,25 L)

STETTENER HEUCHELBERG Riesling 11,0 % Vol, Qualitätswein, Württemberg	5,00 €
HÜGELHEIM Weißer Burgunder 12,5 % Vol, trocken, Qualitätswein, Baden	5,20 €
IPHÖFER MÖNCHSHÜTTE Bacchus 11,5 % Vol, Qualitätswein, Franken	5,20 €
LA MERE Pinot Grigio 12,0 % Vol, Italien	5,20 €
HÜGELHEIM ROSE Spätburgunder Weißherbst 11,5 % Vol, Qualitätswein, Baden	5,20 €
OCHSENBACHER STROMBERG Trollinger mit Lemb. 12 % Vol, trocken, QbA, Württemberg	5,20 €
HÜGELHEIM Spätburgunder Rotwein 13 % Vol, trocken, Qualitätswein, Baden	5,20 €
CÔTES-DU-RHÔNE Appellation D'Origine Protégée 12,5 % Vol, Victor Berard, Frankreich	5,50 €
MERLOT Terre Siciliane, DOC 12 % Vol, Italien	5,20 €

## Vorna weg

BLATTSALAD VOM MARKT mit gröstede Brod- ond Speckstroifa	8,50 €
GRÄUCHERTS FORELLAFIET VOM GROMMBACH mit Sahnemeerrettich und Toastbrod	14,00 €
GRUIBASCHMALZTÖPFLE mit Brod	3,50 €

## Suppa

FLÄDLASUPP mit Schnittlauch	4,00 €
KARTOFFELSUPP mit Kracherle ond Speckwürfel	4,50 €
BRÄTKNÖDLSUPP mit Backspätzla ond Schnittlauch	5,50 €

## Salad - Variationa

### MIR EMBFEHLAD ZU JEDEM GRICHD

Kloiner Marktsalad	5,00 €
Hausgmachdr Grombirasalad (Kartoffelsalad)	4,50 €

### FÜRSTAWALD

knackiger Blattsalad mit frischm Obschd ond Joghurt dressing, ond broadane Stroifa vom Rehfloisch ond Weißbrod	15,00 €
--	---------

### ABT WELTIN

knackiger Blattsalad mit Schinka, Oi, Rohkostsalad, Gmiasmois, hausgmachte Essig-El-Saladsoß	10,80 €
--	---------

### ÖCHSLE

knackiger Blattsalad mit Tomada, Gurga, Zwiebla, Gmiasmois ond broadane Stroifa vom Rind, sowiea Weißbrod ond Haus - Sahnedressing	15,80 €
--	---------

## Hauptgrichd

### SPEZIELL AUS ONSRER HOIMAD

SEELE – LÄCHLE – TELLER Mauldascha, Krautkrapfa, Kässpätzla, Schupfnudla ond a bissle Gmias	14,50 €
---	---------

### SCHWOBATÖPFLE

zwei Schweinelendla mit Kässpätzla Mauldascha ond feiner Pilzrahmssoß, Röstzwiebl	17,50 €
---	---------

### GSOTTENE OCHSABRUST

mit Meerrettichsoß PetersilienKartoffl, Preiselbeer	15,00 €
---	---------

### SAURA KUTTLA mit Broadkartoffel

	10,50 €
--	---------

### GAISBURGER MARSCH mit Zwieblschmelze

	12,00 €
--	---------

### GSCHMELZTE MAULDASCHA mit Zwieblasoß ond Grombierasalad

	11,00 €
--	---------

### MAULDASCHABURGER

mit gröstetem Schwazbrod Essiggurka, Tomata, Zwiebl und Käs	9,00 €
---	--------

<b>AUS ONSERM FISCHWEIHER</b> FORELLENFILET AUS EM FÜRSTAWALD mit Rahmpilz, Gmiasgarnidur ond Grombiera	17,00 €
<b>OND FRISCH AUS DR PFANNA</b> SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSCHTBRODA (200g) mit Zwiebelsoß, Röschtzwiebla ond hausgmachte Spätzla	21,00 €
JÄGERSCHNITZEL mit feiner Pilzrahmsoß ond hausgmachte Spätzla	12,50 €
PANIERTS SCHWEINESCHNITZEL mit Pommes Frites	10,50 €
GESCHNETZELTS VON DER REHKEULE mit feiner Soß, gefüllte Preiselbeerbirne Spätzla ond Kartoffelkrokedda	19,00 €
FILETTELLER Filet von Rind, Schwein und Geflügel mit pikanter Soße, Pommes frites	18,50 €

<b>VEGETARISCH</b> KÄSSPÄTZLA mit gschmelzde Zwiebla	10,50 €
KARTOFFELRÖSCHDI mit buntem Gmias und Rahmpilz	10,50 €
OFAKARTOFFL mit Salatgarnitur und Sour Creme	10,50 €

### Für unsere Kloine

<b>HAUPTGRICH</b> PANIERTS SCHNITZEL mit Pommes Frites	8,00 €
SPÄTZLA mit Rahmsoß	5,00 €



### Veschper / Snack

WUSCHDSALAD mit Zwiebla ond Brod	9,00 €
SCHWEIZER WUSCHDSALAD mit Zwiebla ond Brod	9,00 €
SCHWÄBISCHER WUSCHDSALAD Leberkäs, Schwazwuschd, Käs ond Zwiebla, mit Brod	9,00 €
BROADKARTOFFEL mit Speck ond zwoi Spiegeloier	9,00 €
STRAMMER MAX Schinkabrod mit Spiegeloier	9,00 €
TOAST HAWEII Schinka, Ananas, Käs	9,00 €

### Nachdisch

EPFELKÜCHLA mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €
SCHWÄBISCHES TIRAMISU mit Frucht- Kompodd	7,50 €
VANILLEEIS mit heiße Himbeer ond Sahne	7,00 €
GEBACKENES RAHMVANILLEEIS mit Erdbeer - Kompott	8,50 €

**Beilagen:** Umbestellung 1,50 €

**Kleine Portionen:** Abzug 2,50 €

### Schwobaschmaus

**Schweinshaxa, Saumaga-Broda,  
Hähnchen, gschmorter Krautskopf, Gmias,  
große Grombiera, Kässpätzla, Mauldascha**

Dip: Sour Creme, Zwiebla-Brodasoß

Für Gruppa ab 4 Persona bietet mr Dir a it alltägliche Form vom Essä

- Vorbestellung erforderlich -

**15,50 € / PERSON  
OND A SCHNÄPSLE DAZUA**

### Seele-Lächle-Menü

- bietet mr Dir auf Vorbestellung (4 Stunda) -



#### MENÜ

Buabaspitzla mit Ackersalad

\*\*\*

Krautkrapfa

\*\*\*

Gschmelzde Mauldascha mit schlotzigem Grombirasalad

\*\*\*

Kässpätzla au mit Backstoikäsond ma Schweinefilet  
im Speckmantel mit Butterzwiebla gschmelzd

\*\*\*

Epfelkiachla mit Vanillsoß

### Onser Feschdprogramm

#### Weihnachda

**1. ond 2. Weihnachtsfeierdag**

À-la-cart Grichd im Restaurant von 11 - 14 Uhr ond 17 - 22 Uhr

#### Silvester

**Silvester - Büffet mit Musik ond Danz**

Einlass ab 19 Uhr, Beginn ab 20 Uhr

**65,00 € / PERSON**

**im Restaurant ab 18 Uhr**

Menü ond à la cart Grichd

Um Reservierung wird gebeta unter 07352 / 92140.

Informationen über Zutaten und Getränke die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.