



## SPEISEKARTE

### VORWEG

#### vom Land

Tafelspitz | Wurzelwerk | Kernöl | Kren 10,00  
rosa gebratener Kalbstafelspitz, mariniertes Wurzelgemüse, Meerrettich, Kürbiskerne und Kernöl

Kalbstatar | Senf | gebackenes Bio-Ei 12,50  
Kalbstatar mit Senfcreme, Senfsaat und gebackenem Hühnerei  
als große Portion: 17,50

#### aus dem Garten

Vogerlsalat | Kartoffel | Radieserl | Speck 8,00  
Feldsalat mit Kartoffeldressing, eingelegten Radieschen und krossem Speck

Wildkräuter | Birne | Walnuss | Ziegenkäse | Speck 10,00  
Wildkräutersalat mit marinierten Birnen, gerösteten Walnüssen, krossem Speck und gratiniertem Ziegenkäse

#### aus dem Suppentopf

Kartoffel | Speck | Petersilie 6,00  
gestampfter Kartoffeleintopf mit krossem Bauchspeck und Petersilie

Rindsbouillon | Grießknödel | Wurzelgemüse 6,50  
kräftige Rinderbrühe mit Grießknödeln und Wurzelgemüse

### ZWISCHENDURCH

#### vom Land

Pflanzerl | Emmentaler | Zwiebel | Weckerl 11,00  
Kalbspflanzerl mit Emmentaler, Zwiebelmarmelade und Laugensemmel

Weißwurst | Radi | Brezel | süßer Senf 7,50  
ein Paar Weißwürste mit Brezel, Radi und süßem Senf



### aus dem Wasser

**Saibling | Navette | Wildkräuter** 11,00  
geräuchertes Saiblingsfilet, marinierte Rübchen, Wildkräuteremulsion und knusprige Kartoffel

### aus der Luft

**Maishähnchen | Kartoffel | Gurke | Kernöl** 12,50  
gebackene Maispouardenbrust, hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernöl

## HAUPTSÄCHLICH

### vom Land

**Zwiebelrostbraten | Spätzle | Wildkräutersalat** 19,00  
rosa gebratenes Rinderrückensteak, geschmorte Zwiebeln, Spätzle mit kleinem Wildkräutersalat

**Schweinswammerl | Kraut | Semmel | Schwarzbier** 16,50  
knuspriger Schweinebauch mit bayerisch Kraut, hausgemachten Semmelknödeln und Schwarzbiersauce

**Ochsenbacke | Kartoffelkloß | Rahmkraut** 18,00  
geschmorte Ochsenbacke, hausgemachte Kartoffelklöße, Rahmwirsing und geröstete Zwiebeln

**Wiener Schnitzel | Kartoffel | Gurke** 17,50  
gebackenes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

### aus dem Wasser

**Zander | Tomate | Spargel | Bandnudel** 19,50  
gebratenes Zanderfilet, Tomatenchutney, gebratener Spargel, Tagliatelle und Vermouthschaum

### vegetarisch

**Spätzle | Bergkaas | Zwiebel** 11,50  
hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse

**Semmelknödel | Schwammerl | Schnittlauch** 12,00  
hausgemachte Semmelknödel, Pilzrahmsauce, Schnittlauchbrösel



## FÜR DIE GESELLIGKEIT, ZUM TEILEN...

**Bayerisches Schmankerlbrett** 13,00  
Beinschinken, Speck, Kaminwurzeln, Obatzda, Kalbstatar, geräucherter Saibling, Radi, Feldsalat, Landbrot, Bretzel, Butter, Quark und Griebenschmalz pro Person

**Schweinsbraten** 16,50  
saftiger Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Kraut, Marktgemüse, Rahmschwammerl und Dunkelbiersauce pro Person

## HINTERHER

**Kaiserschmarrn | Marille | Rosine** 8,00  
hausgemachter Kaiserschmarrn, Marillenkompott und in Rum eingelegte Rosinen

**Crumble | Rhabarber | Mascarpone** 6,50  
Rhabarber Crumble mit Mascarpone-Creme

**Bayerisch Creme | Erdbeeren | Veilchen** 6,00  
Vanillemosse mit marinierten Erdbeeren und kandierten Veilchen

**Käseauswahl von der Sennerei Hüttenberg** 8,50  
mit Trauben, Feigensenf und Walnüssen

## KINDERKARTE

**Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat** 7,00

**Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl** 6,00

**Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce** 5,00

**Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln** 6,00



## GETRÄNKEKARTE

### APERITIF

Aperol Lemon	6,50
Aperol Spritz	5,90
Campari Soda	5,50
Campari Orange	5,90
Hugo	5,90
Belsazar Red & Ginger	6,00
Riesling Sekt Brut Wein & Glas, Rheingau	0,1 l 5,00
Prosecco Frizzante Briosio, Treviso, Italien	0,1 l 4,50
Champagner Legras & Haas Blanc de Blanc Brut Gran Cru	0,1 l 8,00

### B I E R

<b>FASS</b>	0,3 l	0,5 l
Traunsteiner Pils	2,80	4,50
Traunsteiner Helles	2,80	4,50
Traunsteiner Weissbier Hell		4,50

### FLASCHE

Traunsteiner Weissbier dunkel / alkoholfrei	0,5 l	4,50
Traunsteiner Radler	0,5 l	4,50
Traunsteiner Zwickel	0,33 l	3,20
Traunsteiner Helles Alkoholfrei	0,5 l	4,50

### SPIRITUOSEN

#### WEINBRAND

Remy Martin VSOP	2 cl	5,00
Carlos 1	2 cl	6,00

#### VERMOUTH | BITTER

Belsazar Dry	4 cl	5,00
Belsazar Red	4 cl	5,00
Belsazar Rosé	4 cl	5,00
Borgmann 1772	4 cl	5,00
Antica Formula	4 cl	5,00

#### EDELBRÄNDE

*Edelbrände der Brennerei Braun,  
Lauda-Königshofen, Franken*

Apfelbrand von der Streuobstwiese	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Holunder Spirituose	2 cl	3,80
Kirschwasser	2 cl	3,80
Mirabellenwasser	2 cl	3,80
Quitten Spirituose	2 cl	3,80
Reneklodenbrand	2 cl	3,80
Williamsbirne	2 cl	3,80
Walnussgeist	2 cl	3,80
Schlehengeist	2 cl	3,80
Blutwurzlikör	2 cl	3,80

#### VOKDA

Berliner Brandstifter Vodka	4 cl	5,00
Ketel One	4 cl	4,00
Russian Standard	4 cl	4,00
Grey Goose	4 cl	6,00



## GIN

Monkey 47	4 cl	6,00
Tanqueray	4 cl	4,00
Tanqueray No. 10	4 cl	6,00
Bombay	4 cl	5,00
Hendricks	4 cl	7,00
Ferdinand	4 cl	6,00
Tonka Gin	4 cl	6,00
Blue Gin	4 cl	6,00
Gin Sul	4 cl	6,00
Siegfried Gin	4 cl	5,00
The Duke Gin	4 cl	5,00
Gin Mare	4 cl	6,00
Elephant Gin	4 cl	6,00

## TEQUILA

Don Julio Anejo	4 cl	7,00
Patron Silver	4 cl	6,00
Patron XO Cafe	4 cl	6,00

## RUM

Revolte Rum	4 cl	5,00
Revolte Overproof	4 cl	6,00
Havana Club 3y	4 cl	4,00
Captain Morgan	4 cl	4,00
Ron Zacapa Solera 23	4 cl	7,00
Ron Flor de Caña 7y	4 cl	6,00

## WHISKY

Ardberg 10y Single Malt	2 cl	6,00
Highland Park 12y Single Malt	2 cl	5,50
Glenmarongie Quinta Ruban 12y	2 cl	7,50
Slyrs Single Malt	2 cl	5,00
Stork Club Single Malt	2 cl	5,00
Jameson	2 cl	4,00
Canadian Club	2 cl	4,00

Bulliet Bourbon	2 cl	4,00
Talisker 10y Single Malt	2 cl	6,00
Laphroig 10y Single Malt	2 cl	6,00
Macallan 12y Single Malt	2 cl	7,00
Elijah Craig Bourbon	2 cl	5,00
Basil Hayden's Bourbon	2 cl	6,00

## COCKTAILS | LONGDRINKS

Bloody Mary	6,50
Vodka, Worcester Sauce, Tomatensaft	
Moscow Mule	7,00
Vodka, Limette, Gurke, Ginger Ale	
Cosmopolitan	7,00
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limette	
Gin Mule	7,00
Gin, Limette, Gurke, Ginger Ale	
Martini Dry	7,00
Gin, Vermouth Dry	
Negroni	7,50
Gin, Vermouth Rosso, Campari	
Cuba Libre	6,50
White Rum, Limette, Cola	
Mojito	7,00
White Rum, Minze, Rohrzucker, Limette	
Caipirinha	7,00
Cachaça, Rohrzucker, Limette	
Manhattan	7,50
Canadian Whisky, Vermouth Red, Angostura	
Horses Neck	7,50
Canadian Whisky, Angostura, Ginger Ale	

## ALKOHOLFREI

Viva con Agua laut	0,33 l	2,00
Viva con Agua laut	0,75 l	5,00
Viva con Agua leise	0,33 l	2,00
Viva con Agua leise	0,75 l	5,00
Fritz Cola	0,33 l	2,50
Fritz Cola Zuckerfrei	0,33 l	2,50
Fritz Misch Masch	0,33 l	2,50
Fritz Orangen Limo	0,33 l	2,50
Fritz Zitronen Limo	0,33 l	2,50
Fritz Apfelschorle	0,33 l	2,50
Fritz Traubenschorle	0,33 l	2,50
Fritz Rhabarberschorle	0,33 l	2,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,00
Thomas Henry Grapefruit	0,2 l	3,00
Fevertree Indian Tonic	0,2 l	3,50
Fevertree Mediteranean Tonic	0,2 l	3,50
Fevertree Aromatic Tonic	0,2 l	3,50
Fevertree Elderflower Tonic	0,2 l	3,50
Fevertree Naturally Light Tonic	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,50
Sauerkirschsaft	0,2 l	2,50
Bananennektar	0,2 l	2,50
Cranberrysaft	0,2 l	2,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50

## ANDRASCHKO KAFFEE

Café Crème <sup>1</sup>	2,50
Espresso <sup>1</sup>	1,50
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,00
Cappuccino <sup>1</sup>	2,50
Milchkaffee <sup>1</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,00
Café Crème entkoffeiniert	2,00
Heiße Schokolade	2,00

## SAMOVA TEE

<b>SCHWARZER TEE</b>	Kanne	3,40
High Darling, Bio Darjeeling		
Lazy Daze, Bio Schwarztee Earl Grey		
Straight Forward, Bio Assam		

<b>GRÜNER TEE</b>	Kanne	3,40
Low Rider, Bio Grüntee China		
Jasmine Green, Bio Grüntee Jasmin		
Inner Light, Bio Grüntee Lemongras		
Ingwer		

<b>KRÄUTERTEE</b>	Kanne	3,40
Space Cookie, Gewürz/Kräutertee		
Master Mint, Bio Minze		
Smooth Operator, Bio Kamille		

<b>FRÜCHTETE</b>	Kanne	3,40
Orange Safari, Rooibus Vanille Orange		
Maybe Baby, Bio Früchteteemischung		
Garden Party, Bio Früchteteemischung		





## WEINKARTE



### OFFENE WEINE 0,1 L

#### SCHAUMWEIN

Prosecco Frizzante, Briosio, Venetien, Italien	4,50
Cuvée Marie-Luise Brut, Blanc de Noir, Sekthaus Raumland, Rheinhessen	8,00

#### WEISS

Grauburgunder, Weingut Jülg, Pfalz	4,00
Silvaner Ursprung, Horst Sauer, Franken	4,50
Riesling Hausmarke, Weingut Wittmann, Rheinhessen	5,00

#### ROSÉ

Rosé, Heyl zu Herrnsheim, Rheinhessen	4,00
Rosé Fleur de Mer, Les Maîtres Vigneron de Saint Tropez, Provence	4,50

#### ROT

Spätburgunder Vulkanlöss, Martin Schmidt	4,00
Nero D'Avola, Graffetta, Sizilien	5,00
Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser, Pfalz	6,00

### SCHAUMWEINE 0,75 L

Cuvée Marie-Luise Brut, Blanc de Noir, Sekthaus Raumland, Rheinhessen	45,00
Prestige Rosé Brut, Sekthaus Raumland, Rheinhessen	49,00
Brut Grand Réserve Bouzy Grand Cru, André Clouet, Champagne, Frankreich	69,00
Brut Rosé Grand Cru, André Clouet, Champagne, Frankreich	72,00
Prosecco Spumante, Briosio, Venetien, Italien	29,00

### WEISSWEINE 0,75 L

#### MOSEL

2018 Riesling Blauschiefer, Dr. Loosen	25,00
2018 Riesling, Fritz Haag	29,00
2017 Riesling, Schloss Lieser, Thomas Haag	29,00
2016 Riesling GG Niederberger Helden, Schloss Lieser, Thomas Haag	74,00
2017 Riesling Alte Reben, Van Volxem	45,00

#### RHEINGAU

2016 Riesling „Terra Montosa“, Georg Breuer	44,00
2016 Riesling Berg Schlossberg Katerloch, Bischoffliches Weingut Rudesheim	55,00

#### RHEINHESSEN

2018 Riesling „von der Fels“, Weingut Keller	52,00
2018 Sauvignon Blanc „vom Stein“, Weingut Gunderloch	25,00
2018 Hausmarke Riesling, Weingut Wittmann	25,00

#### NAHE

2017 Riesling, Emrich-Schönleber	29,00
2017 Weissburgunder, Emrich-Schönleber	27,00
2017 Riesling Monzinger Halenberg GG, Emrich-Schönleber	79,00
2018 Riesling, Hermann Dönnhoff	29,00
2018 Riesling Kahlenberg Erste Lage, Hermann Dönnhoff	54,00

#### PFALZ

2018 Grauburgunder, Weingut Jülg	23,00
2017 Wachenheimer Riesling, Dr. Bürklin-Wolf	32,00
2017 Chardonnay & Weißburgunder, Weingut Knipser	38,00
2016 Laumersheimer Edelsatz, Gewürztraminer und Riesling, Philipp Kuhn	35,00
2017 Weißburgunder Kalkgestein, Friedrich Becker	46,00

2017 Riesling „vom Bundsandstein“, Ökonomierat Rebholz	49,00
---	-------

#### BADEN

Weingut Schlör – Weine direkt vom Winzer	
<i>Diese Qualitätsweine aus dem Taubertal haben Top-Platzierungen im Deutschen Wein-Ranking und positive Kritiken der wichtigsten Weinführer.</i>	
2018 „S.“ Cuvée Weiss	23,00
2017 Oberberger First, Weissburgunder GG	49,00
2016 Chardonnay Hard, Weingut Ziereisen	69,00
2017 Grauburgunder Erste Lage, Ihringer Winklerberg, Dr. Heger	49,00
2018 Grauburgunder Herrenstück, Holger Koch	32,00
2017 Grauburgunder, Weingut Bercher, Kaiserstuhl	29,00

#### FRANKEN

Weingut Hofmann – Weine direkt vom Winzer	
<i>Gereift im Muschelkalkboden des „Röttinger Feuersteins“, verfügen diese Weine über eine herrliche Mineralität.</i>	
2018 Flint Cuvée blanc Rivaner/Silvaner/Bacchus/Riesling	23,00
2017 Silvaner ***	29,00

2017 Silvaner Ursprung, Horst Sauer, Franken	23,50
2017 Silvaner „pur mineral“, Rudolf Fürst, Franken	29,00
2017 Silvaner Würzburger Stein, Bürgerspital zum heiligen Geist	35,00

#### FRANKREICH

2017 Sancerre Les Baronnes, Henri Bourgeois, Loire	42,00
2017 Pouilly-Fumé Les Angelots, Masson-Blondelet, Loire	42,00
2016 Chardonnay, Louis Latour, Burgund	29,00
2017 Chablis, Joseph Drouhin, Burgund	45,00

2016 Bourgogne, Thomas Morey, Burgund	47,00
2017 Chassagne-Montrachet, Thomas Morey, Burgund	89,00

#### ITALIEN

2018 Chardonnay, Cantina Terlan, Südtirol	29,00
2018 Winkl Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol	49,00
2015 Chardonnay, Löwengang, Alois Lageder, Südtirol	85,00
2018 Vigna del Sole, Pietraserena, Vernaccia di San Gimignano DOCG, Toskana	29,00
2017 La Segreta Bianco, Planeta, Sizilien	25,00
2017 Grillo, Graffetta, Sizilien	23,00

#### ROSÉWEINE 0,75 L

2017 Rosé, Weingut Wittmann, Rheinhessen	29,00
2018 Rosé, Heyl zu Herrnsheim, Rheinhessen	23,00
2018 Rosé Fleur de Mer, Les Maîtres Vigneron de Saint Tropez, Provence	25,00
208 Rosé Clos Mireille, Domaine Ott, Provence	69,00

#### ROTWEINE 0,75 L

#### AHR

2018 Spätburgunder, Jean Stodden	29,00
2017 Us de la meng, Weingut Meyer-Näkel	35,00
2015 Balthasar C. Spätburgunder, Weingut Deutzerhof	45,00

#### PFALZ

2015 Pinot Noir B, Friedrich Becker	29,00
2015 Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser	29,00
2015 Cuvée X, Weingut Knipser	79,00
2015 Pinot Noir Laumersheimer Steinbuckel GG, Philipp Kuhn	69,00

#### BADEN

Weingut Schlör – Weine direkt vom Winzer	
<i>Diese Qualitätsweine aus dem Taubertal haben Top-Platzierungen im Deutschen Wein-Ranking und positive Kritiken der wichtigsten Weinführer.</i>	
2016 „M.“ Cuvée Rot	25,00
2017 Schwarzriesling Reichholzheim	29,00
2016 Spätburgunder R Erste Lage, Reichholzheimer First	59,00
2016 Spätburgunder Vulkanlöss, Martin Schmidt	23,00
2017 Pinot Noir, Herrenstück, Holger Koch	33,00
2014 „Mimus“ Spätburgunder Erste Lage, Ihringer Winklerberg, Dr. Heger	54,00
2016 Gestad Syrah, Weingut Ziereisen	59,00
2016 Spätburgunder Alte Reben, Bernhard Huber	69,00

#### FRANKEN

Weingut Hofmann – Weine direkt vom Winzer	
<i>Gereift im Muschelkalkboden des „Röttinger Feuersteins“, verfügen diese Weine über eine herrliche Mineralität.</i>	
2017 Flint Cuvée rouge	23,00
2017 Tauberschwarz	29,00
2016 Tauberschwarz „R“ Feuerstein	49,00

2017 Spätburgunder Tradition, Rudolf Fürst	42,00
--	-------

#### FRANKREICH

2013 Château Haut-Pontet, St. Émilion, Bordeaux	49,00
2015 La Parde de Haut-Bailly, Graves, Bordeaux	79,00

2015 Château Chasse-Spleen, Médoc, Bordeaux	99,00
2015 Gevrey-Chambertin, Lucien Boillot, Burgund	98,00
2015 Côtes du Rhône, Guigal, Rhône	25,00
2015 Chateaufort-du-Pape, Château de la Nerthe, Rhône	65,00
2016 Faugères, Binet-Jaquet, Languedoc	29,00
2015 Saint-Chinian Causse du Bousquet, Mas Champart, Languedoc	33,00
2014 Les Calades, Mas Foulaquier, Midi, Languedoc	49,00
2015 Novel, Marie Maria, Madiran, Gascogne	29,00
Restanques de Pibarnon, Mouvedre, Grenache, Bandol, Südfrankreich	59,00

#### ITALIEN

2014 Merlot Alois Lageder, Südtirol	29,00
2017 St. Magdalener, Cantina Terlan, Südtirol	29,00
2017 Langhe Nebbiolo, Produttori del Barbaresco, Piemont	42,00
2015 Barbaresco DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont	69,00
2015 Barbera d'Alba, Bruno Rocca, Piemont	49,00
2015 Barolo DOCG, Prunotto, Piemont	69,00
2015 Chianti Classico DOCG, Isole Olena, Toskana	49,00
2016 Rosso di Montalcino DOCG, Casanova di Neri, Toskana	55,00
2017 La Segreta Rosso, Planeta, Sizilien	29,00
2016 Nero D'Avola, Graffetta, Sizilien	24,00