



## Vorab eine Kleinigkeit...!

A little something in advance

### **Wildschinken-Rose**

Preiselbeergelée|karamellierte Nüsse

Salatspitzen

**Euro 14,90**

Wild ham rose|cowberry gelée|caramelized nuts|salad peaks

### **Tatar vom Rinderfilet - angemacht -**

Bauernbrot |Landbutter | Salatbukett

90 Gramm

**Euro 14,50**

180 Gramm

**Euro 21,90**

Tartar of beef fillet - turned on – bread|butter|salad

### **Carpaccio vom gebeiztem Weiderind**

gehobelter Parmesan|marinierter Pflücksalat **Euro 14,90**

Carpaccio of stained willow beef

Parmesan|marinated pickle salad

### **Rotbarbenfilet – im Gewürzöl gegart -**

Fenchelrisotto|Vanille-Tomaten

**Euro 14,90**

Red mullet - cooked in flavoury oil -

fennel risotto|vanilla-tomatoes

## Suppen

Soups

### **Wiringschaumsuppe**

Gebackener Schinkenkrustel

**Euro 6,50**

Savoy creamsoup ham buns

### **Klare Steinpilzessenz**

Morchelnocken|Sesamstange

**Euro 6,90**

Clearly mushrooms soup|morel lobesesame bar



## Fisch

Fish

### Lachsforellenfilet

Karotten - Bohnenbett |

Safranschaum|Dillkartoffeln

*Salmon trout carrots and beans |saffron foam|dill potatoes*

**Euro 24,90**

### Zanderschnitte

Meerrettich-Wurzelgemüse|roter Bio-Reis

Zander slice|horseradish - root vegetable|red bio rice

**Euro 24,50**

## Vegetarisch

Vegetarian dish

### Gnocchi – mit Steinpilzen gefüllt –

Rucola|Waldpilze

Cherrytomate|Parmesan

Gnocchi – filled with porcini mushrooms –  
roquette|chanterelle cream  
cherry tomatoes|Parmesan

**Euro 15,90**

### Vegetarischer Burger

Gemüse - Patty|Paprikadip|

herzhafte Kartoffelspalten

Vegetarian burger  
vegetable patty|pepper dip|  
hearty potato slices

**Euro 12,50**

## Vegan

Vegan dishes

### Zucchini – Bandnudeln „alla Carbonara“

Räuchertofu|Sojacremel|frische Kresse

Zucchini - Tagliatelle "alla Carbonara"  
smoked tofu|soy cream| fresh cress

**Euro 12,50**



## Hauptgerichte

Main courses

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitronenspalten| Steakhouse Fries|

oder

warmer Kartoffel – Gurkensalat|Preiselbeeren|

Salatvariation

Viennese veal Schnitzel

Lemon slices|Steakhouse fries|

or

potato-cucumber salad|cowberries|salad

**Euro 24,90**

### Saltimbocca von der Kalbsleber

cremiger Dinkel-Gemüsereis|Butterjus

Saltimbocca of the veal's liver|creamy spelt-vegetables rice|butterjus

**Euro 20,50**

### Steakteller Berghölzchen

Steaks vom Schwein, Rind und Lamm|

Würfelpotatoen|buntes Pfannengemüse|

gebratene Zwiebeln

Grilled plate "Berghölzchen" steaks of pork, beef and lamb|

onion rings|roast potatoes|vegetables|roasted onions

**Euro 23,90**

### Geschmorte Lammschulter

Paprika-Knoblauchgemüse|Kräuterkartoffeln

Braised lamb shoulder|pepper-garlic vegetables|

herbage potatoes

**Euro 25,90**

### Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind

geschmelzte Tomaten|hausgemachte Kräuterbutter|

pikante Chilikartoffeln|Salatteller

200 Gramm

**Euro 26,90**

250 Gramm

**Euro 29,50**

Rump-steak of Argentinean Angus beef

tomatoes|home – made herbs butter|chili potatoes|salad plate

### Hirschmedaillon mit Pfefferkruste

Rotweinjus|Rosenkohlherzen

Mandel-Herzoginkartoffeln

**Euro 34,50**

Deer medaillon with pepper crust|red wine jus

brussels hearts|almond-duchess potatoes

### Krosse Perlhuhnbrust

Speck-Wirsingrahmgemüse

Serviettenknödel

**Euro 22,90**

Crispy guinea fowl breast|bacon-savoy cabbage vegetables

napkin dumpling

### Tranchen von Schweinefilet

gebratene Waldpilze|Nudelnest

**Euro 21,90**

Portion of filet of pork|roasted wild mushrooms|noodle nest



## Salate

Salads

### Salat Nicoise mit Thunfisch

Eilgrüne Bohnen|Tomaten|Oliven|

Baguette

Nicoise salad|tuna|egg|green beans|  
French bread

Euro 12,50

### Gebratene Rinderfiletstreifen

marinierte Blattsalate|Cherrytomaten|

Baguette

Filet of beef stripes|salads|Cherry tomatoes|  
French bread

Euro 14,50

### Großer Salat der Saison

dazu Baguette

large salad plate with French bread

Euro 9,50

## Dressingauswahl:

Dressing selection

### Joghurtdressing

Yoghurt dressing

### Kräutervinaigrette

Herb Vinaigrette

### Cocktaildressing

Cocktail dressing

### Mango-Limettenvinaigrette

Mango – Lime Vinaigrette

### Senf-Vinaigrette

Mustard Vinaigrette

## Kinder

For our kids

### Schweinerei

kleines Schweineschnitzel|Champignonsauce|

Karottenblumen| Herzoginkartoffeln

Escalope of pork |mushroom sauce|carrot flowers|  
duchesse potatoes

Euro 8,50

### Mafiosi

Bandnudeln alla Carbonara|

Schinken|Parmesan

Ribbon noodles alla carbonara|  
ham|Parmesan

Euro 6,90



## Und noch etwas...!

And something else

**Internationale Käseauswahl**  
Schnitt- und Weichkäse,  
garniert mit Trauben und Salzgebäck

Stangenweißbrot|Butter

International choice of cheese  
semi - hard cheese|soft cheese  
garnished with grapes and salty bakery  
French bread|butter

**Euro 12,50**

**Frisches Clubsandwich**

Putenbrust|Käse|

kross gebratener Speck|

frittierte Kartoffelstäbchen

Fresh club sandwich|turkey breast|cheese|  
fried bacon|fried potatoes sticks

**Euro 11,90**

**Burger**

Rindfleisch|Käse|Bacon|Tomate|Gurke|

würzige Kartoffelspalten|Sour Cream

Burger|beef|cheese|bacon|tomatoes|cucumbers|  
spicy potato wedges|Sour cream

**Euro 14,50**

**Hausgemachte Geflügelsülze**

Bratkartoffeln|Remouladensauce

Salatbukett

Poultry aspic meat|fried potatoes|tartar sauce  
salad bouquet

**Euro 13,50**

## Desserts

Dessert

**Karamellisierter Orangenflan**

Feigensalat|fruchtiger Aceto Balsamico

Caramelized orange flan|fig salad|fruity aceto balsamico

**Euro 7,90**

**Pochierte Birne "Williams Christ"**

Mohnparfait|Zimtschaum

Poached pear « Williams Christ »|poppy parfait  
cinnamon foam

**Euro 7,90**

**Kürbismuffin**

Zitronengras-Eis|Mangosalsa

Lemongrass ice|pumpkin muffin|mango salsa

**Euro 7,90**



## Unsere Weinempfehlung (Offene Weine 0,2l)

### Weißwein

#### Rheinhessen

Langenbach

Scheurebe

Q.b.A., Feinherb

Weinkellerei Langenbach

Feinste Cassis-Aromen,  
verführerisches Frucht-Säurespiel

Euro 5,80

#### Veneto

Cantina di Soave

Pinot Grigio – Garganega

IGT, trocken

Feine Fruchtaromen,  
animierend, frisch

Euro 5,50

## Rotwein

#### Pfalz

Langenbach

Blauer Portugieser

Q.b.A., lieblich

Dürkheimer Feuerberg

Rote Fruchtaromen, weich

Euro 5,90

#### Bordeaux

Haut - Medoc

A.C., trocken

Frisches, fruchtbetontes Bukett, elegant,  
mittlerer Körper

Euro 6,50



## Unsere Weinempfehlung (0,75l)

### Weißwein

#### Pfalz

Langenbach  
Sauvignon Blanc  
Q.b.A., Feinherb  
Weinkellerei Langenbach  
Steinobst-, Zitrus- Kräuteraromen,  
animierend, dezente Fruchtsüße

Euro 24,80

#### Südafrika, Western Cape

Chenin Blanc  
trocken  
Klippenkop  
Duft von exotischen Früchten,  
elegant, leicht

Euro 25,50

### Rotwein

#### Baden

Wasenweiler Vulkanfelsen  
Spätburgunder  
Q.b.A. , halbtrocken  
Winzergenossenschaft  
Würzig, intensive Frucht

Euro 28,50

#### Frankreich – Bordeaux

Château Pimorin  
Haut Medoc  
AC, Grand Vin, trocken  
Weingut Saint Sauveur  
Rote Fruchtaromen, reife Tannine, kräftig

Euro 37,50



## Aperitif

Glas Sekt, Hausmarke, brut <sup>8</sup>	0,1l	Euro 3,50
Glas Sekt, Lifestyle (Alkoholfrei)	0,1l	Euro 3,50
Aperol Sprizz <sup>1,4,8</sup>	0,2l	Euro 6,00
Hugo	0,2l	Euro 6,00

## Biere vom Fass

König Pilsener <sup>10</sup>	0,25 l/0,4l	Euro 2,70 / 4,30
Alster <sup>10</sup>	0,25 l/0,4l	Euro 2,70 / 4,30

## Flaschenbiere

Königs Pilsener Alkoholfreies Bier <sup>10</sup>	0,33l	Euro 2,90
Vita Malz	0,33l	Euro 3,00
Köstritzer Schwarzbier <sup>10</sup>	0,33l	Euro 2,90
Benediktiner Weizen, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei <sup>10,11</sup>	0,50l	Euro 4,30

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2l	Euro 2,90
Coca Cola light <sup>1,2,3,5,6</sup>	0,2l	Euro 2,90
Fanta <sup>1,2</sup>	0,2l	Euro 2,90
Sprite	0,2l	Euro 2,90
Mezzo Mix <sup>1,2,3</sup>	0,2l	Euro 2,90
Staatl. Fachingen medium	0,25l/0,75l	Euro 2,70 / 6,50
Staatl. Fachingen naturell	0,25l/0,75l	Euro 2,70 / 6,50
Vio Schorlen	0,3l	Euro 3,10
Johnnisbeere, Rhabarber, Apfelschorle		
Vio Limo	0,3l	Euro 3,10
Zitrone-Limette, Mate		
Honestea	0,3l	Euro 3,10
Himbeer – Basilikum		
Vaihinger Orangensaft	0,2l	Euro 2,90
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	Euro 2,90