

HAUSGEMACHTE SUPPEN & SCHMANKERL

Wirtshausbrühe

klare Rinderbrühe mit Rindfleischstückchen,
Gemüse & Markklößchen, dazu Brot ^A

8,20

Leberknödelsuppe mit Brot ^{A,2,7}

7,70

2 Original Kirberger Bratwürste „Chili und Käse“ ^{3,4,5,A}

aus der Metzgerei Roth mit Pommes Frites

11,50

FRISCH AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Gemischter Salatteller

Knackige Blattsalate mit Gurkenrolle, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen & Croutons ^A

Vorspeise 8,70

Hauptgericht 11,70

mit gebackenem Schafskäse ^G

Vorspeise 10,70

Hauptgericht 15,70

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Vorspeise 10,70

Hauptgericht 15,70

mit gebratenen Rindfleischstreifen

Vorspeise 11,70

Hauptgericht 17,70

mit gegrilltem Lachs & Knoblauch-Garnelen ^D

Vorspeise 13,70

Hauptgericht 21,70

Die Salate werden mit unserem Haus-Dressing ^{GC,F,G,I,J} oder Balsamico-Vinaigrette serviert.

Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette ^{A,G}

OFENKARTOFFEL

mit Sauerrahm^G

9,70

mit Sauerrahm & Hähnchenbruststreifen^G

16,70

mit Sauerrahm & Rindfleischstreifen^G

17,70

mit Sauerrahm & Räucherlachs^{G,D}

18,70

Die Ofenkartoffeln werden mit einer großen Salatgarnitur^{GC,F,G,I,J} serviert.

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}

18,50

Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilz-Zwiebel-Soße^{A,C,L}

19,50

Allgäuer Alm Schnitzel mit Schinkenscheibe & Käse überbacken^{A,C,2,4,6,7}

21,50

SCHNITZEL VOM KÄLBCHEN

Wiener Schnitzel^{A,C}

24,-

Schnitzel „Friesen Art“ mit Garnelen & Schinkenstreifen in Sahnesoße^{A,C,D,2,4,6}

28,50

**Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,6}
und einen kleinen Beilagensalat.**

Wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.^{GC,F,G,I,J}

DIE HACKORDNUNG

Hacksteak natur

18,50

Hacksteak mit Jäger- oder Pfeffersoße^{A,L}

19,50

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt^G

20,50

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS „BEST BEEF“

Frisches fettfreies Fleisch von argentinischen Rindern

Rumpsteak natur

27,50

Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße^A

28,50

Rumpsteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter^G

29,50

Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons & Knoblauch^G

29,80

Filetsteak natur

40,-

Filetsteak mit grüner Pfeffersoße^A

42,50

Filetsteak mit gebratenen frischen Champignons & Knoblauch^G

43,50

**Zu allen Hacksteaks & Steaks reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,6}
oder Ofenkartoffeln und einen kleinen Beilagensalat.**

Wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller. ^{GC,F,G,I,J}

FISCH

Gebratenes Zanderfilet

mit Grillgemüse & Kartoffeln ^{A,D,G,J,1,4}

25,-

King Prawns

in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit gebratenem Gemüse
& frischem Baguette ^{A,D,G,}

Hauptgericht 27,50 Vorspeise 18,50

WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN

Schweinelendchen

in Champignonsoße mit Kartoffelplätzchen ^{A,} & frischem gemischtem Gemüse

24,-

Spare Ribs

mit pikanter Soße ^{2,} würzigen Kartoffelschnitzen, Sauerrahm ^G & Salatgarnitur ^{GC,F,G,I,J}

19,50

Lendenteller

Schweine- und Rinderlende mit würzigen Kartoffelschnitzen
& frischem gemischtem Gemüse

29,80

NUDELGERICHTE

Tagliatelle (vegetarisch)^{A,C}

mit Brokkoli, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln & Parmesan
17,50

Penne mit gebratenen Hähnchenstreifen^{A,C,G}

mit Tomatenwürfeln & Champignons in Sahnesoße
18,50

Penne Andalusisch^{A,G}

mit Räucherlachs, Zucchini, Lauch & Pinienkernen in einer Käse-Sahnesoße
19,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Donald Duck^{A,C}

Paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup & Salat
10,50

Goofy^{A,C}

Panierte Hähnchenteile mit Pommes & Ketchup
9,50

Onkel Mario^{A,C,G}

Penne mit Rahmsoße
8,50

NACHSPEISEN

Heißer Apfelstrudel^{A,G}

mit Vanillesoße & Vanilleeis
9,50

Crêpe mit Vanilleeis^{A,G}

Zimt & Zucker oder Puderzucker
9,50

Crêpe mit Vanilleeis und Schokosoße^{A,G}

10,50

EISBECHER

Huber - Becher^{G,11}

eiskalter Kaffee mit zwei Kugeln rahmigem Vanilleeis
& Sahnehäubchen

7,80

Liesl - Becher^G

eiskalter Kakao mit zwei Kugeln rahmigem Vanilleeis,
Sahnehäubchen & Schokostreusel

7,80

Wilder Waldbär^{A,G}

drei Kugeln rahmiges Vanilleeis unter einer Sahnehaube
mit heißen Waldbeeren

9,80

Weißer Lotte^{C,G}

drei Kugeln rahmigem Vanilleeis unter einer Sahnehaube
mit einem ordentlichen Schuss Eierlikör

9,80

Biene Maya^{A,G}

je eine Kugel fruchtiges Erdbeereis & rahmigem Vanilleeis,
dazu zwei Flügel aus Waffeln, bunte Smarties & ein Klecks Schokosoße

6,50

CARTE D'OR CREMISSIMO

Unsere Eissorten

Vanille^G, Schokolade^G, Walnuss^{G,H}, Erdbeere^G

je Kugel 2,30

Schlagsahne^G

je Portion 1,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso – Originale ¹¹

2,80 / 4,- (doppelt)

Kaffee Creme

mit einer feinen Creme-Schicht ¹¹

3,-

Espresso Macchiato

mit etwas Milch und Milchschaum ¹¹

3,-

Espresso Coretto

mit einem Schuss Grappa oder Amaretto ¹¹

3,90

Cappuccino - Italiano

mit aufgeschäumter Milch ¹¹

3,70

Latte Macchiato

Espresso mit Milch & Milchschaum ¹¹

4,70

Milchkaffee ¹¹

4,70

HEIßE GETRÄNKE

Heißer Apfelwein

3,60 (0,25l)

Winzer-Glühwein (weiß/rot)

Weingut Christian Faust

5,20 (0,2l)

Heiße Schokolade

mit Milch & Sahnehaube, große Tasse

4,70

TEE

Eilles Tee

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast fünftausendjährigen Geschichte. Joseph Eilles eröffnete 1873 das erste Spezialitätenhaus für feinsten Kaffee und Tee in der Münchner Residenzstraße. Seit damals ist die Marke Eilles ein Synonym für guten Geschmack und hochwertigen kulinarischen Genuss.

2,90 (0,3l Pott)

Darjeeling Royal

Schwarzer Tee - zart blumig

Summer Berry

Liebliche Früchtemischung

Pfefferminzblätter

Aromatisch & erfrischend

Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung

Grüntee Asia

Zart und angenehm herb

Rooibos Vanille

Kräutertee aromatisiert



seit 1873

Eilles
T E E

BIERE VOM FASS

Krug-Bräu Kellerbier

„naturtrüb“ 5,3% Vol.

3,70 (0,3l) / 5,- (0,5l)

Krug-Bräu Pils hell

„nach fränkischer Brauart“

3,70 (0,3l) / 5,- (0,5l)

Krug-Bräu Lager dunkel

„süffig feinherb“

3,70 (0,3l) / 5,- (0,5l)

Radeberger Pils

3,- (0,25l) / 4,20 (0,4l)

Paulaner Hefeweizen hell

3,40 (0,3l) / 4,30 (0,5l)

Colabier ^{1,7,8,11}

3,- (0,25l) / 4,30 (0,4l)

Radler ^{1,7,8}

3,- (0,25l) / 4,30 (0,4l)

STÖFFCHE VOM FASS

Apfelwein Eschenbacher naturtrüb

natur, süß- oder sauergespritzt

2,40 (0,25l) / 4,20 (0,5l)

Bembel

9,20 (4er) / 12,80 (6er) / 17,40 (8er)

Flasche Wasser oder Sprite

nur zum Bembel

5,00 (1,0l)

FLASCHENBIERE

Paulaner Kristallweizen

5,- (0,5l)

Paulaner Hefeweizen dunkel

5,- (0,5l)

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

5,- (0,5l)

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

mit natürlicher Zitrone

5,- (0,5l)

Allgäuer Büble Edelweisbier

aus der Bügelflasche

5,- (0,5l)

Clausthaler extra herb

alkoholfrei

3,90 (0,3l)

Clausthaler Radler ^{7,8}

alkoholfrei

3,90 (0,3l)

Karamalz

alkoholfrei

3,90 (0,33l)

Apfelwein Kelterei Heil

alkoholfrei

3,90 (0,33l)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser

„La Culinaria“ classic oder naturell
3,10 (0,25l) / 6,90 (0,75l)

Selters Mineralwasser

„La Culinaria“ medium (wenig Kohlensäure)
6,90 (0,75l)

Apfelschorle

3,10 (0,2l) / 4,70 (0,4l)

Cola^{1,7,8,11} / Fanta^{1,6} / Sprite / Spezi^{1,66,7,8,11}
3,10 (0,2l) / 4,70 (0,4l)

Bitter Lemon¹²

4,40 (0,2l Fl.)

Tonic Water¹²

4,40 (0,2l Fl.)

Ginger Ale

4,40 (0,2l Fl.)

Proviant Bio Limonade

Zitronen & Ingwer, naturtrüb
4,40 (0,33l)

Proviant Bio Limonade

Rhababer, naturtrüb
4,40 (0,33l)

Proviant Bio Schorle

Kirsch- & Granatapfelschorle, naturtrüb
4,40 (0,33l)

Richard's Sun Iced Tea

Lemon oder Peach
4,40 (0,33l)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Piña Cocos

Ananassaft, Lime Juice, Kokossirup, Sahne
8,70

Fruit Cup

Orangen-, Maracuja- & Ananassaft,
Mandelsirup & Grenadine
8,70

NIEHOFFS VAIHINGER SÄFTE & SCHORLEN

Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Orange, Banane, Rote Trauben,
Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Ananas
3,50 (0,2l) / 6,- (0,4l)

Kiba

Kirsch- & Bananensaft
6,- (0,4l)

Fruchtschorlen

Apfel naturtrüb, Orange, Rote Trauben,
Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Ananas
3,30 (0,2l) / 5,40 (0,4l)



WEIßWEINE

Rauenthaler Steinmächer, trocken

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Kabinett, 2021
sehr fruchtig, verhaltene Säure
5,40 (0,2l) / 24,50 (1,0l)

Rauenthaler Steinmächer, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Qualitätswein, 2021
elegant, süffig
5,40 (0,2l) / 24,50 (1,0l)

Martinsthaler Wildsau, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Qualitätswein, 2021
sehr viel Frucht, süffig
6,20 (0,2l) / 27,90 (1,0l)

Badener Grauburgunder

Winzergenossenschaft Bickensohl, Kaiserstuhl
Qualitätswein trocken, 2022
wenig Säure, frisch & leicht
7,40 (0,2l) / 33,50 (1,0l)

„Voll Mild“

Weinhaus Zahn, Qualitätswein lieblich
schöne Frucht, dezentes Muskatbukett mit viel
Extrakt, mild, Pfalz 2022
6,- (0,2l) / 22,50 (0,75l)

Weißburgunder & Chardonnay

Löss-Lehm
Qualitätswein, trocken, 2023
Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz
Wein mit viel Trinkfluss und Südpfälzer Charme-
aber auch mit Anspruch, teilweise im Holzfass
ausgebaut
8,40 (0,2l) / 29,- (0,75l)

Lugana D.O.C.

Weingut Fraucaroli, Peschiera del Garda
Lago di Garda, Italien 2022
Großartige Mineralität, geschmeidiges und
intensives Bouquet, 100% Turbiana-Traube
7,80 (0,2l) / 26,50 (0,75l)

Weißweinschorle

mit Rauenthaler Steinmächer
trocken, feinherb
4,80 (0,2l) / 8,50 (0,4l)

ROSÉWEIN & WEIßHERBST

Wallufer Langenstück, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rose, Qualitätswein, 2022
würzig & angenehm fruchtig
6,80 (0,2l) / 30,50 (1,0l)

Spätburgunder Weißherbst

Winzergenossenschaft Bickensohl, Kaiserstuhl
Qualitätswein trocken, 2022
voll „Saft & Kraft“, vollmundig
7,40 (0,2l) / 33,50 (1,0l)

**Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass es Abweichungen in den
Jahrgängen geben kann.**

ROTWEINE

Eltviller Sonnenberg, lieblich

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein, 2019
Kräftiges Bukett Kirsch-Aromen, feine Süße
6,70 (0,2l) / 23,50 (0,75l)

Eltviller Sonnenberg, trocken

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein, 2019
vollmundig, würzig, wenig Tannin
6,40 (0,2l) / 28,80 (1,0l)

Merlot della Venezia

Weingut Gino Brisotto, Porcia, Italien IGT 2021
saftig, jugendliche Fruchttöne, leicht,
unkompliziert
6,70 (0,2l) / 30,50 (1,0l)

Mancura Classico

Cabernet Sauvignon
Valle de Maulé, 2020
gehaltvoll, kräftig, pure Cassis Frucht
7,- (0,2l) / 24,50 (0,75l)

Twelve 12 Monastrell

Bodegas Alceno / DO Jumila, 2017
Elegante, komplexe Holznoten, Gewürze,
viel Kakao und getrocknete Früchte sind die
prägenden Aromen
8,70 (0,2l) / 30,50 (0,75l)

Primitivo – Appasimento Tank No.32

Weingut Camivini, Apulien, Italien 2022
Harmonie aus Kraft und Eleganz, Aromen von
vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten
wie Datteln, Feigen & Rosinen
8,50 (0,2l) / 29,50 (0,75l)

Footprint Shiraz

Western Cape, Süd Afrika 2021
würzig fruchtiges Bouquet nach reifen
dunklen Früchten & weißem Pfeffer
7,70 (0,2l) / 27,- (0,75l)

**Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass es Abweichungen in den
Jahrgängen geben kann.**

PRICKELND

Christian Faust „Tradition“

Riesling Sekt Brut, klassische Flaschengärung
5,20 (0,1l Glas) / 8,50 (0,2l auf Eis)
30,50 (0,75l Flasche)

Aperol Sprizz

mit Weißwein
8,20 (0,2l)

Aperol Sprizz

mit Sekt
8,70 (0,2l)

Hugo

Sekt, Holundersirup, Minze,
Limetten & Soda
8,70 (0,2l)

LIKÖRE

Baileys auf Eis
4,90 (4cl)

Sambuca Molinari
2,80 (2cl)

Amaretto
2,80 (2cl)

BITTER LIKÖRE

Averna
2,90 (2cl)

Ramazzotti
2,90 (2cl)

Fernet Branca
3,10 (2cl)

Branca Menta
3,10 (2cl)

Jägermeister
3,10 (2cl)

Underberg
3.- (2cl)

Radeberger Bitter
2,90 (2cl)

Krabbeldiewandnuff
3,60 (2cl)

APERITIF

Martini Bianco
4,70 (5cl)

Martini Rosso
4,70 (5cl)

Martini Extra Dry
4,70 (5cl)

Campari Soda
5,20 (4cl)

Campari Orange
6,40 (4cl)

Aperol Soda
5,40 (4cl)

HÜTCHEN & LONGDRINKS

Asbach-Cola^{1,7,8,11}
4,- (2cl) / 7,80 (4cl)

Bacardi-Cola^{1,7,8,11}
3,90 (2cl) / 7,50 (4cl)

Jacky-Cola^{1,7,8,11}
4,20 (2cl) / 8,20 (4cl)

Wodka-Lemon
3,90 (2cl) / 7,50 (4cl)

Wodka- Orange
3,90 (2cl) / 7,50 (4cl)

Gin Tonic (Bombay Sapphire)¹²
8,80 (4cl)

Gin Tonic (Hendricks)¹²
9,80 (4cl)

SHOOTER

Nordhäuser Doppelkorn
2,70 (2cl)

Ouzo 12
2,70 (2cl)

Malteserkreuz Aquavit
3.- (2cl)

Finlandia Wodka
3.- (2cl)

Linie Aquavit Norway
3,50 (2cl)

GRAPPA

Grappa Pierro Massi – Terre Antiche
di Moscato Riserva
di Gavi
di Nebbiolo
di Chardonnay
5,40 (2cl)

COGNAC | WEINBRAND

Vecchia Romagna
3.- (2cl)

Asbach Uralt
3,50 (2cl)

Carlos I Pedro Domecq
4,80 (2cl)

Remy Martin VSOP
4,50 (2cl)

BRÄNDE

Nusbaumer Edelbrände
Framboise, Poire Williams,
Mirabelle, Vieux Kirsch, Quetsch d' Alsace
4,90 (2cl)

Prinz
Alte Marille, Alter Williams
4,50 (2cl)

Dirker Haselnussbrand
Europäische Goldmedaille
4,50 (2cl)

Obstler „einfach (aber) gut!“
vom Schnurrenhof, Schwarzwald
2,70 (2cl)

Williams
vom Schnurrenhof, Schwarzwald
3.- (2cl)

Marille
„Prinz aus Österreich eingeflogen“
3.- (2cl)

Traubenlikör
„Ganz was Besonderes“
3,70 (2cl)

Schloßgeist
Hergestellt aus 40 Kräutern
"Es wird warm ums Herz"
3,70 (2cl)

WHISK(E)Y

Paddy Irish Whiskey
5,50 (4cl)

Jack Daniel's Bourbon Whisky
7,00 (4cl)

**Eine Auswahl besonderer Single Malt Whiskys
finden Sie auf der letzten Seite.**

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

DALWHINNIE 15-year-old, 43%vol
Stilrichtung Leicht torfig. Aperitif.



Farbe Goldenfarben.

Duft Sehr aromatisch; trocken, schwach phenolisch, leicht torfig.

Körper Fest, leicht ölig.

Geschmack Sehr weich, langanhaltende Entwicklung. Aromatische Heidehonig-Noten, gefolgt von frischem Gras und malziger Süße, die sich noch steigert bis die Torf-Note dominiert.

Abgang Sehr lang. 4cl. 8,90 €

TALISKER 10 -year-old, 45,8%vol
Stilrichtung »Vulkanisch«. Eine Wärmflasche für die kühle Jahreszeit.



Farbe Bernsteinrot, strahlend.

Duft Stechend, rauchbetont, abgerundet.

Körper Vollmundig, etwas sirupartig.

Geschmack Rauchig malzig-süß, mit Säuerlichkeit und einer sehr starken pfeffrigen Entwicklung.

Abgang Sehr pfeffrig, gewaltig, lang.

4cl. 8,40 €

CRAGGANMORE 12 -year-old, 40%vol
Stilrichtung Herb, sehr trocken, aromatisch. Digestif.



Farbe Goldfarben.

Duft Das komplexeste Malt-Aroma überhaupt. Sein Bukett ist erstaunlich duftig und delikat, mit süßlichen Noten von frisch geschnittenem Gras und Kräutern (Thymian?).

Körper Leicht bis mittelschwer, aber sehr fest und geschmeidig.

Geschmack Delikat, rein, zurückhaltend, mit einer enormen Bandbreite blumiger Kräuter.

Abgang Lang. 4cl. 8,40 €

OBAN 14 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Mittelschwer, mit frischer Torfnote und einer Brise Seeluft. Zu Meeresfrüchten und Wild, oder als Digestif.



Farbe Bernsteinfarben.

Duft Insgesamt betonter, speziell der torfige Rauchton.

Körper Ziemlich üppig, geschmeidig, leicht viskos.

Geschmack Trocken, rauchig, mit malzigen und fruchtigen Untertönen.

Abgang Aromatisch, weich. 4cl. 8,80 €

LAGAVULIN 16 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Trocken, rauchig, komplex. Zur Stärkung oder vor dem Zubettgehen.



Farbe Tiefer Bernsteinton.

Duft Deutlichere Sherrynote.

Körper Vollmundig, geschmeidig.

Geschmack Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters abgepuffert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere salzige Noten hervor.

Abgang Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend. 4cl. 10,40 €

GLENKINCHIE 10 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Blumiger Start, komplexe Aromen. Erfrischend nach einer Wanderung.



Farbe Goldfarben.

Duft Zart, süßlich-aromatisch, grasige Süße

Körper Leicht bis mittelschwer, etwas zähflüssig.

Geschmack Eine sehr reine, grasige Süße; weich klar definiert, breite Geschmacksentfaltung.

Abgang Nimmt einen Gewürzton an: Zimt, Ingwer? Angenehm, wärmer werdend, recht trocken. 4cl. 8,40 €