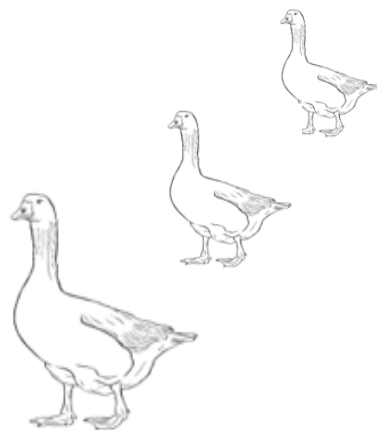


-- Um Wartezeiten zu minimieren kann sich unser Speisenangebot kurzfristig verändern --



Minivorspeise

*Kleiner Feldsalat  
mit Speck und Croutons*

€ 5,90

*Gänsebrühe mit Gänseklein* € 5,40

*Kürbiscremesuppe mit Steirisches Kernöl* € 6,90

*Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Preiselbeervinaigrette und Baguette*

*als Vorspeise* € 12,90

*als Hauptgang* € 15,90

*Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel* € 39,00  
*Ganssauce*

*Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel* € 41,00  
*Maronen in Ganssauce*

*Knusprige halbe Ente mit Kartoffelklößen und Rotkohl* € 31,00

## Salate / Vegetarisches

Handkäse mit Musik, Brot und Butter  
gerne auch mit Kümmel € 7,50

Camembert gebacken mit Preiselbeeren  
Toast und Butter € 11,50

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“  
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 11,90

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Peperoni,  
Oliven, Tzatziki, ofenfrisches Baguette € 13,90

Großer gemischter Salat mit Schnitzelstreifen  
ofenfrisches Baguette € 16,50

## Spezialitäten

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,  
Brot und Butter € 13,90

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,50

Schnitzel paniert  
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce  
oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites  
und Salat vom Büffet € 15,90

Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,50

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,90

Wildschweinkeule „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne  
Kartoffelklößen und Rotkohl € 19,20

Geschmorter Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne  
Spätzle und Salat vom Büffet € 21,50

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)  
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce,  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 27,00

## Fisch

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“  
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 17,00

## Kindergerichte

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 9,90

## Getränke

Hefeweizen hell vom Fass  
0,5l € 4,90

Schöfferhofer Weizen:  
dunkel, alkoholfrei  
oder Kristall 0,5l € 4,90

Malzbier 0,33l € 3,60  
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,80  
Bayerisches Helles 0,3l € 3,70  
Bayerisches Helles 0,5l € 4,90  
König Pilsener 0,3l € 3,60  
König Pilsener 0,5l € 4,90  
Radeberger Pils 0,3l € 3,60  
Radeberger Pils 0,4l € 4,20  
Hop House Lager 0,3l € 4,20  
Felsquell 0,4l € 4,00

---Wir steigen regelmäßig auf  
Saisonbiere und Aktionsbiere um,  
deshalb ist nicht immer alles am Hahn---

Apfelwein 0,25l € 2,50  
Apfelwein 0,5l € 4,50  
Bembel 1l € 9,00  
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,40

Coca Cola<sup>2,5,6</sup>, Coca Cola Light<sup>1,2,5,6,7</sup>  
Coca Cola Zero / Fanta<sup>1,4,5</sup>, Sprite<sup>1</sup>,  
0,3l € 3,20 0,4l € 4,10  
Weiße Limo 0,3l € 2,60

Selters culinaria classic 0,25l € 3,40  
Selters culinaria naturell 0,25l € 3,40  
Selters culinaria classic 0,75l € 6,10  
Selters culinaria leicht 0,75l € 6,10  
Selters culinaria naturell 0,75l € 6,10

Apfelsaft / Schorle  
0,2l € 2,80 0,4l € 4,40  
Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,  
Maracuja-, Rhabarber-, Traubensaft  
0,2l € 3,20 0,4l € 5,60

## 0,02l Spirituosen

Korn / Apfelf Korn € 2,30  
Sljivovica € 2,70  
Ouzo, Liköre € 2,80  
Fernet, Jägermeister € 3,00  
Baileys € 3,20  
Malteser, Schladerer € 3,20  
Averna, Ramazotti € 3,70  
Linie Aquavit € 3,50  
Jubiläums Aquavit € 3,50  
Calvados, Grappa € 3,80  
Hennessy, Remy € 4,10  
Sherry, Portwein 0,05l € 4,10  
Nusbaumer Schnäpse € 4,50  
Hazelnuss, Marille € 4,50  
Morand Mirabell € 4,80  
Grappa Prosecco € 4,80  
Calvados Calvador X.O € 5,40  
Ziegler Obstbrand € 4,80  
Ziegler Himbeergeist € 5,50

## 0,2l

Wodka Lemon € 7,20  
Gin Tonic € 7,20  
Whisky Cola<sup>2,5,6</sup> € 7,20  
Campari Orange € 7,20  
Tasse Kaffee<sup>6</sup> € 3,00  
Glas Tee € 2,60  
Espresso<sup>6</sup> € 3,30  
Cappuccino<sup>6</sup> € 3,80  
Kännchen Kaffee<sup>6</sup> € 5,50  
Kännchen Tee € 4,40  
Milchkaffee € 3,80  
Heißer Apfelwein 0,25l € 3,70  
Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 6,90  
Lillet Wild Berry 0,2l € 6,90  
Graeger 0,75l € 26,50  
Prosecco 0,75l € 26,50  
Mumm 0,75l € 26,00

für Außerhaus-Veranstaltungen  
bieten wir gerne mit Tevogerät  
Felsquellpils 0,3l € 2,95 an!

## Ausschankweine 0,2l weiß

### **Baden**

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl € 5,50

### Auggener Schäf

Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen € 5,20

### **Rheinhessen**

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig € 4,40

### **Unser Tipp für Weinschmecker:**

#### **Weingut Hessert**

2018 Riesling, halbtrocken 0,1l € 4,30 / 0,2l € 7,40

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken

0,1l € 4,30 / 0,2l € 7,40

### **Rheingau**

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken € 5,10

### **Frankreich**

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen € 5,40

### **Spanien**

Freixenet Sauvignon Blanc, trocken € 6,00

Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken € 5,50

## Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

### **Baden**

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken | € 5,30 |
| Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken | € 5,70 |

### **Pfalz**

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Turmfalke Dornfelder, trocken     | € 5,10 |
| Turmfalke Dornfelder, halbtrocken | € 5,10 |

### **Württemberg**

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ochsenbacher Stromberg<br>Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken | € 4,30 |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|

### **Australien**

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken | € 5,90 |
| Yellow Tail, Shiraz, trocken             | € 5,90 |
| Yellow Tail, Merlot, trocken             | € 5,90 |

### **Frankreich**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken | € 5,30 |
|---------------------------------|--------|

### **Italien**

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc, trocken | € 6,20 |
| Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig | € 6,00 |
| Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken      | € 4,60 |

### **Spanien**

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken | € 5,50 |
| Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken       | € 5,50 |

# Flaschenweine 0,75l

## Rheinhessen

### Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 23,40

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 23,90

## Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 20,20

## Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 15,70

## Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 16,40

## Italien

Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken € 22,40

## Frankreich

Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve € 21,90

## Baden

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken € 18,90

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 20,40

## Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken € 16,80

Turmfalke Dornfelder, halbtrocken € 16,80

## Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 22,60

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc € 21,40

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 21,40

## Frankreich

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken € 35,90

### Allergenkennzeichnung

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. 1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Rinderkraftbrühe 1 Schweinskopfsülze 5 12 Zigeunersauce 4 5 9 122 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Markklößchen 9 4 5 Bratkartoffeln 1-14 Champignonsauce 4 5 9 123 Krebstier und daraus gewonnene Erzeugnisse Gulaschsuppe 5 12 Handkäse 4 Pommes frites 1-144 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Schnecken 4 12 14 Brot Rumpsteak 55 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Toast 1 4 6 9 8 111 4 5 6 8 9 10 11 13 Cocktailsauce 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Kräuterbutter 4 12 8 13 Butter 41 2 3 4 5 11 87 Schwefeloxid in Konzentration von mehr als 10mg/ kggeb. Schafskäse 1 4 6 9 8 Tatar v Rind 2 4 Joghurtsauce 1 4 5 12 13 und Sulfite oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes S O2 Salat Vinaigrette 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Sardellen 2 Käseraspeln 1 4 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Pepperoni /Oliven 4 6 8 9 11 13 Ei 1 Cordon bleu 1 4 5 6 99 Glutenhaltiges und daraus gewonnene Erzeugnisse Tzatzikisauce 4 Hackbraten 1 4 5 9 12 Hollandaise 1 4 5 9 11 12 13 Getreide Tagliatelle 1 5 9 Spiegelei 1 4 Rotbarsch pan. 1-1410 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14 Presskopf 5 12 Schweinemedallions 5 911 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Hähnchenbrust 9 Blutwurst 5 12 Spätzle 1 9 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Camembert geb. 1-14 Leberwurst 5 12 Leber 5 9 12 13 Soja bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Blattsalat mit Putenbrust Gek. Rindfleisch 5 Röstzwiebeln 5 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Frankf. Grüne Sauce Schnitzel 1 4 5 6 9 Tomatenbaguette 8 1 4 6 9 111 4 5 12 13 Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen Rinderfilet 5 Salzkartoffeln, folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet Zwiebeln 5 Rippchen 5-12 Pfeffersauce 4 5 9 12 Sauerkraut