

# Gänsekarte

## Vorspeisen

Gänsebrühe mit Gänseklein € 4,50

Hokkaido cremesuppe € 4,80

### Minivorspeise

Kleiner Feldsalat  
mit Speck  
und Croutons

€ 4,50

## Hauptgänge

Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel  
Ganssauce € 26,00

Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel  
Maronen in Ganssauce € 27,50

Knusprige halbe Ente mit Kartoffelklößen und Rotkohl € 18,50

Hirschbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeeren  
Kartoffelklößen und Rotkohl € 17,90

Geschmorter Wildgulasch mit Steinpilzen,  
Spätzle und Salat vom Büffet € 18,90

Wildschweinkeule „Baden-Baden“ mit Preiselbeeren  
Kartoffelklößen und Rotkohl € 16,90

## Salate / Vegetarisches

Handkäse mit Musik, Brot und Butter  
gerne auch mit Kümmel € 5,80

Camembert gebacken mit Preiselbeeren  
Toast und Butter € 8,20

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Pepperoni,  
Oliven, Tzatzikisauce, ofenfrisches Baguette € 10,50

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“  
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 10,60

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse  
an buntem Blattsalat mit Balsamicodressing,  
dazu ofenfrisches Baguette € 12,90

## Fisch

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“  
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,70

## Spezialitäten

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 10,70

Schnitzel paniert  
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce  
oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites  
und Salat vom Büffet € 12,40

Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 12,90

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,70

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)  
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce,  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 22,50

## Kindergerichte

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 7,90

Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 8,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 8,50

## Getränke

Hefeweizen hell vom Fass  
0,5l € 4,20

Schöfferhofer Weizen:  
dunkel, alkoholfrei  
oder Kristall 0,5l € 4,20

Malzbier 0,33l € 3,30  
Clausthaler 0,33l € 3,40  
Hövels 0,3l € 3,20  
König Pilsener 0,3l € 3,20  
König Pilsener 0,4l € 3,90  
Radeberger Pils 0,3l € 3,20  
Radeberger Pils 0,4l € 3,90  
Hop House Lager 0,3l € 4,10  
Felsquell 0,4l € 3,80

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

Apfelwein 0,25l € 2,00  
Apfelwein 0,5l € 3,90  
Bembel 1l € 7,80  
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,00

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 € 3,00 0,4l € 3,80  
Weiße Limo 0,4l € 2,50

Selters culinaria classic 0,25l € 2,90  
Selters culinaria naturell 0,25l € 2,90  
Selters culinaria classic 0,75l € 5,20  
Selters culinaria leicht 0,75l € 5,20  
Selters culinaria naturell 0,75l € 5,20

Apfelsaft / Schorle  
0,2l € 2,40 0,4l € 4,00  
Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,  
Maracuja-, Rhabarber-, Traubensaft  
0,2l € 2,60 0,4l € 5,00

## 0,02l Spirituosen

Korn / Apfelf Korn € 1,90  
Sljivovica € 2,30  
Ouzo, Liköre € 2,40  
Fernet, Jägermeister € 2,50  
Malteser, Schladerer € 2,60  
Averna, Ramazotti € 2,90  
Linie Aquavit € 3,10  
Jubiläums Aquavit € 3,10  
Calvados, Grappa € 3,40  
Hennessy, Remy € 3,70  
Sherry, Portwein 0,05l € 3,70  
Nusbaumer Schnäpse € 3,80  
Hazelnuss, Marille € 3,80  
Morand Mirabell € 4,40  
Grappa Prosecco € 4,40  
Calvados Calvador X.O € 5,00  
Ziegler Obstbrand € 4,40  
Ziegler Himbeergeist € 5,10

## 0,2l

Wodka Lemon € 5,70  
Gin Tonic € 5,70  
Whisky Cola<sup>2,5,6</sup> € 5,70  
Campari Orange € 5,70

Tasse Kaffee<sup>6</sup> € 2,50  
Glas Tee € 2,30  
Espresso<sup>6</sup> € 2,80  
Cappuccino<sup>6</sup> € 3,10  
Kännchen Kaffee<sup>6</sup> € 4,60  
Kännchen Tee € 4,20  
Milchkaffee € 3,30  
Heißer Apfelwein 0,25l € 2,80

Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 6,50  
Lillet Wild Berry 0,2l € 6,50  
Graeger 0,75l € 24,00  
Prosecco 0,75l € 24,00  
Mumm 0,75l € 23,00

für Außerhaus-Veranstaltungen  
bieten wir gerne mit Tevogerät  
Felsquellpils 0,3l € 2,70 an!

## Ausschankweine 0,2l weiß

### **Baden**

Durbacher Plaulrain, Klingelberger Riesling, QbA, trocken, fruchtige Säure	€ 4,70
Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl	€ 5,00
Auggener Schäf Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen	€ 4,60

### **Rheinhessen**

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig	€ 3,90
---	--------

### **Unser Tipp für Weinschmecker:**

#### **Weingut Hessert**

2018 Riesling, halbtrocken	0,1l € 3,80 / 0,2l € 6,90
2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken	0,1l € 3,80 / 0,2l € 6,90

### **Rheingau**

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken	€ 4,50
--	--------

### **Frankreich**

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen	€ 4,70
---	--------

### **Angelo's NEUE Weinempfehlung aus Spanien**

Freixenet Sauvignon Blanc, trocken	€ 5,50
Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken	€ 5,00

**Probierangebot € 8,50:** Wähle 2 Freixenet Ausschankweine aus einem Sortiment von 4 und spar dabei!

## Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

### Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 4,70
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 5,10

### Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 4,50
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 4,50

### Württemberg

Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 3,70
--	--------

### Australien

Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken	€ 5,40
Yellow Tail, Shiraz, trocken	€ 5,40
Yellow Tail, Merlot, trocken	€ 5,40

### Frankreich

Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 4,60
---------------------------------	--------

### Italien

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc, trocken	€ 5,70
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 5,50
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 4,10

### Angelo's NEUE Weinempfehlung aus Spanien

Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken	€ 5,00
Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken	€ 5,00

**Probierangebot € 8,50:** Wähle 2 Freixenet Ausschankweine aus einem Sortiment von 4 und spar dabei!

# Flaschenweine 0,75l

## Rheinhessen

### Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 21,00

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 21,50

## Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 19,30

## Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 14,40

## Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 14,80

## Italien

Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken € 21,50

## Frankreich

Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve € 21,00

## Baden

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken € 18,00

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 19,50

## Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken € 15,50

Turmfalke Dornfelder, halbtrocken € 15,30

## Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 20,70

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc € 19,50

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 19,50

## Frankreich

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken € 35,00

### 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 11 1 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. 1-14 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14 Presskopf 5 12 Schweinemedallions 5 9 11 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 11 1 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