

WINTERBESEN

18. Februar – 15. März 2025

Montag Ruhetag



SCHWARZ

VESPER | KALT

1 Port. Griebenschmalz mit Zwiebelringe und Brot	3,50
1 Port. Zwiebelmett mit Zwiebelringe und Brot ^{2,3,4,5,8}	4,80
1 Port. Gutsleberwurst mit Essiggurke und Brot ^{2,3}	4,80
Käswürfel mit Zwiebelringe	5,50
Pfannensülze (vom Schweineknöchle) mit Senf-Kräuter-Vinaigrette und Brot ^{4,5}	6,00
Wurstsalat (Schinkenwurst, Essiggurken, Zwiebeln, mit/ohne Käse) und Brot ^{1,2,3,4,8}	8,00
Gerauchte Peitschenstecken kalt und Brot ^{2,3,5}	8,50
Käseplatte (Frischkäse, Käsewürfel, Camembert, Bergkäse, Feigensenf) und Brot ^{4,6,8}	11,00
Gemischte Platte (gerauchte Peitschenstecken, Käse, Essiggurke und Zwiebel, aufgeschnitten) und Brot ^{2,3,4,5}	12,00

VESPER | WARM / KALT

Griebenwurst warm/kalt und Brot ^{2,3,4}	4,20
Leberwurst warm/kalt und Brot ^{2,3}	4,20
Schinkenwurst warm/kalt und Brot ^{1,2,3,4,8}	7,00
Grüne Peitschenstecken warm und Brot ^{1,2}	7,00
Gerauchte Bauernbratwurst warm und Brot ^{1,2,4,5}	8,50
Gerauchter Schweinebauch warm/kalt und Brot ³	8,50
Leber- und Griebenwurst mit Sauerkraut und Brot ^{2,3,4}	9,50
2 Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Kartoffelsalat ^{2,8}	9,50
Schlachtplatte (Leber- und Griebenwurst, gerauchter Schweinebauch, Sauerkraut) und Brot ^{2,3}	12,50

BEILAGEN

Sauerkraut	2,50
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{2,8}	3,50

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARME KÜCHE | 11:30 – 21:30 UHR

Die ausführliche Allergenausszeichnung nach der Lebensmittelverordnung finden Sie als Aushang bei der Garderobe, bzw. ist auf Wunsch schriftlich einsehbar.

1 = mit Phosphat

4 = mit Konservierungsstoff

7 = mit Süßungsmittel

2 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Antioxidationsmittel

8 = mit Farbstoff

3 = mit Nitritpökelsalz

6 = geschwefelt



			0,1 L	0,25 L	Flasche
GEBIETSKLASSIKER Traditionelle Württemberger, ehrlich, unkompliziert			1 L		
<i>weiß</i>	2022	Riesling trocken	2,70	4,20	15,00
	2021	Riesling	2,70	4,20	15,00
	2023	Kerner	2,70	4,20	15,00
<i>rosé</i>	2023	Trollinger Weißherbst	2,70	4,20	15,00
	2022	Schillerwein	2,70	4,20	15,00
<i>rot</i>	2023	Trollinger trocken	2,70	4,20	15,00
	2023	Trollinger	2,70	4,20	15,00
	2022	Trollinger mit Lemberger	2,70	4,20	15,00
GUTSWEINE Frisch, fruchtig, rebsortentypisch			0,75 L		
<i>weiß</i>	2023	Riesling trocken	3,50	5,50	15,00
	2023	Grauburgunder trocken	3,50	5,50	15,00
	2023	WEISS – Weisswein Cuvée trocken	3,50	5,50	15,00
<i>rosé</i>	2023	ROSÉ – Roséwein Cuvée trocken	3,50	5,50	15,00
<i>rot</i>	2023	Trollinger trocken	3,50	5,50	15,00
	2021	Trollinger	3,50	5,50	15,00
	2023	Samtrot	3,50	5,50	15,00
	2022	ROT – Rotwein Cuvée trocken	3,50	5,50	15,00
ORTSWEINE Charakterköpfe, vielschichtig, kräftig			0,75 L		
<i>weiß</i>	2022	Untertürkheimer Riesling trocken	4,00	6,50	18,50
	2023	Untertürkheimer Weissburgunder trocken	4,00	6,50	18,50
<i>rot</i>	2021	Untertürkheimer Spätburgunder trocken	4,00	6,50	18,50
	2021	Untertürkheimer Lemberger trocken	4,00	6,50	18,50
LAGEN- / RESERVEWEINE Individualisten, ausdrucksstark, unverwechselbar			0,75 L		
<i>weiß</i>	2021	Schlossberg Chardonnay trocken	6,00	10,50	30,50
<i>rot</i>	2019	Altenberg Lemberger trocken	6,00	10,50	30,50
	2019	Altenberg Merlot trocken	6,00	10,50	30,50
	2020	Schwarzer Mann – Rotwein Cuvée trocken	6,00	10,50	30,50
SEKT / SECCO			0,75 L		
		Secco – Weißer Perlwein	3,50		15,00
	2022	Sekt Rosé trocken	4,20		18,50
BRÄNDE			2 cl		
		Anisbrand	2,00		
		Tresterbrand	2,00		
		Williamsbrand	2,50		
ALKOHOLFREI					
		Roter Traubensaft (0,25 L)		2,00	
		Sprudel (0,5 L) – classic, medium, still			2,50