

## **SPEISEKARTE VON 17 – 21 UHR 30**

### **VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE**

BRUSCHETTA MIT FRISCHEN MARINIERTEN KIRSCHTOMATEN , UND GEHOBELTEM PARMESAN	6,20
KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT	2,80
TÄGLICH WECHSELNDE TAGESSUPPE	4,20
RINDERBRÜHE MIT HAUSGEMachten FLÄDLE	4,50
EINTOPF MIT RINDFLEISCH, MARKTGEMÜSE, HAUSGEMachten SPÄTZLE UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	8,20
BEILAGENSALAT MIT BUNTEN SALATEN DER SAISON UND HAUSDRESSING	4,50
SALATTELLER , BLATTSALATE UND ROHKOSTSALATE MIT ZWIEBELRINGEN HAUSDRESSING UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	8,50
RINDERSTREIFEN VOM GRILL, PIKANT MARINIERT, GEBRATENE STEINCHAMPIGNONS AUF GROSSEM BUNTEN SALAT MIT FREIBURGER BÄNGELE BROT	14,80
SALATTELLER „PRINZESS“ MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN AUS DEM ELSASS FRISCHEN FRÜCHTEN MIT UNSEREM HAUSDRESSING UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	12,80

### **-VEGETARISCH-**

PFANNENGEMÜSE DER SAISON MIT OLIVEN-ZITRONENÖL MARINIERT UND KLEINEM KARTOFFELGRATIN, BLATTSALAT	10,80
PAPPARDELLE MIT IN OLIVENÖL GESCHWENKTEN STEINCHAMPIGNONS UND TOMATENSUGO, GEHOBELTEM PARMESAN UND BLATTSALAT	10,80
HAUSGEMachte ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE <sup>1,2</sup> MIT RÖSTZWIEBELN UND BLATTSALAT	10,80

### **-FISCH-**

ZANDERFILET VOM GRILL AUF BLATTSALATEN MIT KRÄUTERVINAIGRETTE UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	12,80
SEELACHSFILET <sup>2</sup> , – PANIERT & GEBACKEN - MIT REMOULADENSAUCE UND HAUSGEMachten KARTOFFELSALAT	10,80
ZANDERFILET VOM GRILL MIT TOMATENSUGO, RUCCOLA -PAPPARDELLE UND GEHOBELTEM PARMESAN DAZU BLATTSALAT	15,80

**-VIELE GERICHTE KÖNNEN GEGEN EINEN ABZUG VON € 1,50 AUCH ALS  
KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN-**

## **SPEISEKARTE VON 17 – 21 UHR 30**

### **HAUPTGERICHTE**

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERHÜFTE MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN ROTWEINSAUCE ,POMMES-FRITES UND GEMISCHTEM SALAT	17,80
<b>"BADISCHES SCHLEMMERPFÄNNLE"</b> ZARTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET UND RINDERÜCKEN VOM ANGUS RIND MIT STEINCHAMPIGNONS, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SALAT	18,80
<b>"ALLGÄUER PFÄNNLE"</b> 2 SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT RÖSTZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN KÄSESPÄTZLE <sup>1,2</sup> DAZU SALATE DER SAISON	16 ,80
JÄGERSTEAK MIT STEINCHAMPIGNONS AUS DER PFANNE, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND SALAT	15,80
PUTENSTEAK AUS DEM ELSASS VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER VERSCHIEDENE SAISON-GEMÜSE UND KARTOFFELKROKETTEN	15,80
ZWEI PUTENSCHNITZEL AUS DEM ELSASS MIT STEINCHAMPIGNON IN RAHMSAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SALATEN DER SAISON	15,80
ZWEI PANIERTE SCHNITZEL AUS DER PFANNE MIT POMMES-FRITES UND SALATEN DER SAISON MIT EINEM SCHNITZEL	13,80 11,80
„SCHNAIGERTELLER“ ZWEI MEDAILLONS ROSE GEBRATEN VOM SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND SALAT	15,80
RUMPSTEAK ANGUS BLOCK HOUSE QUALITÄT(CA. 200G) MIT PFEFFERRAHMSAUCE , POMMES FRITES UND SALAT	19,80
RUMPSTEAK ANGUS BLOCK HOUSE QUALITÄT (CA 200G) MIT GEBRATENEN ZWIEBELN , BRÄGELE UND SALAT	19,80
RUMPSTEAK ANGUS BLOCK HOUSE QUALITÄT (CA. 200G) MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER UMLEGT MIT BUNTEN SALATEN UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	19,80
<b>-UNSERE PUTE IST AUS FRANZÖSISCHER AUFZUCHT, GARANTIIERT ANTIBIOTIKAFREI-</b>	

## AUSSERDEM GIBT ES.....

### IMMER SAMSTAGS (AUSSER IN DEN SOMMERMONATEN):

BADISCHES OCHSENFLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE, FRISCHEM MEERRETTICH,  
PREISELBEEREN, KARTOFFELN UND ROTER BEETE-SALAT 12,80

### IMMER DIENSTAGS

RINDERLEBERLE SAUER ODER GERÖSTET MIT BRÄGELE UND SALAT 11,80

### SPARE-RIBS<sup>II</sup> (VOM SCHWEIN) BITTE BIS 17 UHR TELEFONISCH VORBESTELLEN

NACH ORIGINAL MEXIKANISCHEM REZEPT.  
UNSERE SPARE-RIBS WERDEN IM OFEN CA. 35 MINUTEN,  
IN EINER MIT BIENENHONIG VERFEINERTEN MARINADE, GOLDBRAUN GEBACKEN.  
WIR SERVIEREN IHNEN IHRE SPARE-RIBS IM PFÄNNCHEN AUF DEM BRENNER.

ALS BEILAGE SERVIEREN WIR EINEN BUNTEN SALAT,  
EINE FEURIGE TOMATENSAUCE, EINE KNOBLAUCHSAUCE  
UND REICHLICH BROT 17,80

## VESPERKARTE

KALBSBRATWÜRSTE<sup>4,5,6</sup> VON UNSERER HAUSMETZGEREI MIT RÖSTZWIEBELN,  
HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT UND SALATEN DER SAISON GARNIERT 10,80

ELSÄSSER WURSTSALAT<sup>1,2,3,5,6</sup>  
MIT KÄSESTREIFEN, ZWIEBELRINGEN UND KRUSTENBROT 8,80

BADISCHER WURSTSALAT<sup>1,2,3,5,6</sup> DAZU BRÄGELE 9,80

GIBT'S AUCH ALS ELSÄSSER ART<sup>1,2,3,5,6</sup> , MIT KÄSESTREIFEN 9,80

- 1) MIT FARBSTOFF
- 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3) MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 4) MIT PHOSPHAT
- 5) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKE

# GETRÄNKEKARTE

## APERITIFS

MARTINI ROT, MARTINI WEISS.....	5 CL .....	3,60
SHERRY TROCKEN/MEDIUM.....	5 CL .....	3,60
CAMPARI SODA <sup>5</sup> .....	4 CL .....	4,50
CAMPARI ORANGE <sup>5</sup> .....	4 CL .....	5,20
PINOT BLANC SEKT, WEINHAUS PFAFFENWEILER .....		4,50
SEKT-ORANGE.....		4,20
HOLUNDERBLÜTENSIRUP <sup>2</sup> MIT SEKT AUFGEFÜLLT .....		4,80
KIR-ROYAL .....		4,50
PINOT BLANC SEKT WEINHAUS PFAFFENWEILER.....	0,75 L .....	24,80
APEROL-SPRIZZ , LILLET WILDBERRY, APEROLSPRIZZ.....		5,50

## WEISSWEIN 0,25L

2016 ER GUTEDEL, EBRINGER SOMMERBERG QBA TROCKEN .....	4,20
2016 ER FASSWEIN, GUTEDEL TROCKEN, WEINGUT LÖFFLER .....	3,90
2016 WEINGUT LÖFFLER, STAUFEN GUTEDEL .....	4,20
2015 ER GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN, WEINHAUS J.HEGER IHRINGEN .....	5,50
2016 ER EBRINGER SOMMERBERG QBA WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN, WEINGUT L.MISSBACH EBRINGEN .....	4,60

## ROSE 0,25L

2017 ER PLENO ROSADO, NAVARRA SPANIEN .....	4,10
2016 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QBA WEINGUT L.MISSBACH EBRINGEN .....	4,50

## ROTWEIN 0,25L

2016 ER PINOT NOIR WEINGUT LANDMANN STAUFEN....	5,80
2016 ER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA HARMONISCH ODER TROCKEN WEINGUT LUDWIG MISSBACH EBRINGEN..	4,60
2015 ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA WEINHAUS HEGER IHRINGEN/KAISERSTUHL.....	5,50
2016 ER LA MANCHA TEMPRANILLO BARRIQUE SPANIEN .....	4,10

## WEINSCHORLE 0,25L

SCHORLE WEISS-SAUER VOM FASSWEIN /ROT SAUER LANDWEIN.....	2,80
SCHORLE VOM QUALITÄTSSWEIN.....	3,00
SCHORLE VOM SPÄTBURGUNDER ODER WEISSHERBST....	3,30

## GETRÄNKEKARTE

### BIER

GANTER PILS .....	0,3 L .....	3,20
GANTER, URTRUNK NATURTRÜBES KELLERBIER.....	0,3 L .....	3,40
BITBURGER PILS.....	0,4 L .....	3,50
GANTER HEFEWEIZEN HELL.....	0,5 L .....	3,90
WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI VOM FASS	0,5L .....	3,90
RADLER.....	0,4 L .....	3,50
GANTER KRISTALLWEIZEN AUS DER FLASCHE .....	0,5 L .....	3,80
GANTER HEFEWEIZEN, DUNKEL.....	0,5L .....	3,80
GANTER ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE .....	0,33 L .....	3,20

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER.....	0,3 L .....	2,30
LIELER MINERALWASSER.....	0,25 L .....	2,60
LIELER MINERALWASSER.....	0,5 L .....	3,90
LIELER STILLES MINERALWASSER .....	0,25 L .....	2,60
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE .....	0,3L .....	3,00
RHABARBERSCHORLE .....	0,3L .....	2,90
COCA-COLA <sup>1,3</sup> , FANTA <sup>1,,3</sup> , SPRITE <sup>3</sup> .....	0,3 L .....	2,90
APFELSAFT, NATURTRÜB .....	0,3 L .....	3,70
APFEL-SCHORLE NATURTRÜB.....	0,3 L .....	2,90
ORANGENSAFT .....	0,3 L .....	3,70
JOHANNISBEERNECTAR.....	0,3L .....	3,50
BITTER LEMON <sup>1 3 2</sup> .....	0,25L .....	2,80
MALZBIER.....	0,3 L .....	2,80
COCA-COLA LIGHT/COLA <sub>1</sub> <sup>,3,</sup> .....	0,3 .....	2,90

## GETRÄNKEKARTE

### VERISSERLE

DARF ES ETWAS BESONDERES SEIN?

ENGLER'S EDELBRÄNDE AUS GUNDELFINGEN

WILDKIRSCHSCHNAPS, WILLIAMS BIRNENBRAND,

SPÄTBURGUNDER MARC ,ALTE PFLAUME,,MIRABELL ..... 2CL ..... 4,20

OBSTWÄSSERLE .....	2 CL .....	2,60
BADISCHER WEINHEFE .....	2 CL .....	2,60
KORN .....	2 CL .....	2,20
SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER, WILLIAMS, MIRABELL	2CL.....	3,00
MALTESER –EISGEKÜHLT- .....	2 CL .....	3,00
ASBACH .....	2 CL .....	3,30
ASBACH GEDOPT MIT COLA .....	2 CL .....	3,90
REMY MARTIN.....	2 CL .....	3,50
CALVADOS .....	2 CL .....	3,20
FERNET BRANCA .....	2 CL .....	2,80
UNDERBERG .....	2 CL .....	2,60
RAMAZOTTI .....	2 CL .....	2,60
RUSSISCHER WODKA.....	2 CL .....	2,80
WHISKEY .....	2 CL .....	4,50
BAILLEYS <sup>1</sup> .....	2 CL .....	2,80
GRAPPA .....	2 CL .....	3,50
TEQUILA, WEISS .....	2 CL .....	2,50
TOPINAMBUR .....	2 CL .....	2,60
AMARETTO .....	2 CL .....	2,60

### WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ODER KAFFEE HAG.....	2,20
GROSSER MILCHKAFFEE .....	2,70
TASSE ESPRESSO .....	2,00
TASSE CAPPUCCINO .....	2,50
LATTE MACCHIATO.....	3,00

### VERSCHIEDENE TEESORTEN VON „TEE PETER“

BITTE FRAGEN SIE DEN SERVICE

.....	2,20
GLAS TEE MIT RUM .....	3,50
HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCHSCHAUM .....	2,50

## MITTAGSKARTE VON 12-14UHR

### SUPPEN UND VORSPEISEN

TÄGLICH WECHSELNDE TAGESSUPPE	4,20
RINDERBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLE	4,50
EINTOPF MIT RINDFLEISCH, MARKTGEMÜSE, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND BROT	8,20
BUNTER SALATELLER ZWIEBELRINGEN UND HAUSDRESSING	8,50
RINDERSTREIFEN VOM GRILL, PIKANT MARINIERT MIT GEBRATENEN STEINCHAMPIGNONS AUF GROSSEM BUNTEN SALAT	14,80
SALATELLER „PRINZESS“ MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN UND FRISCHEN FRÜCHTEN MIT HAUSDRESSING	12,80
PAPPADELLE MIT IN OLIVENÖL GESCHWENKTEN STEINCHAMPIGNONS UND TOMATENSUGO, GEHOBELTEM PARMESAN UND GRÜNEM SALAT	10,80
HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE <sup>1,2</sup> MIT RÖSTZWIEBELN UND BLATTSALAT	10,80
ELSÄSSER WURSTSALAT MIT KÄSESTREIFEN, ZWIEBELRINGEN UND KRUSTENBROT	8,80
KALBSBRATWÜRSTE <sup>4,5,6</sup> VON UNSERER HAUSMETZGEREI MIT RÖSTZWIEBELN, HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT UND SALATEN DER SAISON GARNIERT	10,80
SEELACHSFILET <sup>2</sup> – PANIERT & GEBACKEN – MIT REMOULADENSAUCE UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELSALAT	10,80
ZANDERFILET VOM GRILL MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHVINAIGRETTE AUF BLATTSALATEN DAZU FREIBURGER BÄNGELE BROT	12,80
<b>IMMER SAMSTAGS (AUSSER IN DEN SOMMERMONATEN):</b> BADISCHES OCHSENFLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE, FRISCHEM MEERRETTICH, PREISELBEEREN, KARTOFFELN UND ROTER BEETE-SALAT	12,80

## **MITTAGSKARTE VON 12-14UHR**

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERHÜFTE MIT RÖSTZWIEBELN BURGUNDER SAUCE, POMMES-FRTIES UND GEMISCHTEM SALAT	17,80
PUTENSCHNITZEL MIT STEINCHAMPIGNON IN RAHMSAUCE,, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SALATEN DER SAISON	15,80
<b>"BADISCHES SCHLEMMERPFÄNNLE"</b> ZARTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET UND EIN KLEINES RUMPSTEAK MIT CHAMPIGNONS, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SALAT	18,80
<b>"ALLGÄUER PFÄNNLE"</b> ZWEI SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT RÖSTZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN KÄSESPÄTZLE DAZU SALATE DER SAISON	16,80
ZWEI PANIERTE SCHNITZEL AUS DER PFANNE MIT POMMES-FRITES UND SALAT	13,80
MIT EINEM SCHNITZEL	11,80
„SCHNAIGERTELLER“ (FÜR DEN KLEINEN HUNGER) ZWEI MEDAILLONS ROSE GEBRATEN VOM SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND SALAT	15,80
JÄGERSTEAK MIT STEINCHAMPIGNONS AUS DER PFANNE, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND SALAT	15,80
RUMPSTEAK ANGUS BLOCK HOUSE QUALITÄT (CA. 200G) MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND POMMES FRITES UND SALAT	19,80
RUMPSTEAK ANGUS BLOCK HOUSE QUALITÄT (CA. 200G) MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER UMLEGT MIT BUNTEN SALATEN UND KNUSPRIGEM BAUERNBROT	19,80

**(RUMPSTEAKS KÖNNEN GEGEN EINEN AUFPREIS  
VON € 5,00 PRO 100G AUCH  
GRÖSSER BESTELLT WERDEN)**

**-UNSERE PUTE IST AUS FRANZÖSISCHER AUFZUCHT GARANTIERT  
ANTIBIOTIKAFREI-**



## **KLEINE KARTE**

**VON 14-17 UHR UND VON 21. 30 BIS 22.00 UHR**

HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE	4,50
TÄGLICH WECHSELNDE TAGESSUPPE	4,20
EINTOPF MIT RINDFLEISCH, MARKTGEMÜSE, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND FREIBURGER BÄNGLE BROT	8,20
BEILAGENSALAT MIT BUNTEN SALATEN DER SAISON	4,80
BUNTER SALATTELLER MIT ZWIEBELRINGEN UND FREIBURGER BÄNGELE BROT	8,50
ELSÄSSER WURSTSALAT <sup>1,2,3,5,6</sup> GARNIERT, ZWIEBELRINGE UND KRUSTENBROT	8,80
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN UND BLATTSALAT	10,80
SEELACHSFILET – PANIERT & GEBACKEN – MIT REMOULADENSAUCE <sup>2,</sup> UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELSALAT	10,80
SCHWEINERÜCKENSTEAK/ODER PUTENSTEAK MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, POMMES-FRITES UND SALAT	13,80 /15,80
"ALLGÄUER PFÄNNLE" 2 SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT RÖSTZWIEBELN , KÄSESPÄTZLE UND SALATEN DER SAISON	16,80
KALBSBRATWÜRSTE <sup>4,5,6</sup> VON UNSERER HAUSMETZGEREI MIT RÖSTZWIEBELN, HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT UND SALATEN DER SAISON GARNIERT	10,80