

## ... vor dem Essen einen Aperitif

<i>Sherry Dry Seco,</i>	<i>sehr trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Medium Dry,</i>	<i>halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Martini Vermouth</i>	<i>bianco oder extra dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glas Portwein</i>		<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Campari Bitter 1,</i>	<i>mit Soda oder Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>Marke des Hauses</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kir</i>	<i>Cassis mit Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>mit Sekt, Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,80 €</i>

## Vorspeisen ... zum Auftakt



*Feinster Räucherlachs,*  
*mit Sahnemeerrettich und warmen Kartoffelrösti* 9,50 €

*Gebäckener Bergkäse,*  
*mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast* 6,80 €

*Geräuchertes Forellenfilet*  
*mit Preiselbeersahne und Toast* 6,80 €

## Suppen ... und was ningsott

*Tagessuppe* 3,20 €

*Hausgemachte Leberknödelsuppe* 4,00 €

*Hausgemachte Brättnockerlsuppe* 4,00 €

*Kraftbrühe mit Flädle* 3,80 €

*Knoblauchrahmsuppe,*  
*nach altem Hausrezept, mit Toastbrot* 4,00 €

*Hausgemachte Gulaschsuppe,*  
*kräftig und würzig* 4,50 €

*Allgäuer Hochzeitssuppe*  
*Leberknödel, Brättnockerln und Flädle, in der Terrine serviert* 4,50 €



## *Salate . . . frisch und knackig*

*Gemischter Salat, Salate und Blattsalate im Hausdressing* 4,20 €

*Salat Alpengasthof Hirsch,  
große bunte Salatschüssel mit Schinken und Käse,  
im Hausdressing mit Toast*



8,50 €

*Salat Fit & Fun,  
Blattsalate mit Karotten, Äpfel, Mandarinen, Ananas, und  
Sprossen, dazu Käsesticks, in Joghurt Dressing mit Toast*

9,50 €

*Salat Italia,  
Mozzarella und Thunfisch, auf Tomaten, Gurken  
und grünem Salat, in Balsamicodressing, mit Zwiebeln*

9,50 €

*Salat Madagaskar,  
Putenstreifen, mit grünem Pfeffer, auf buntem Blattsalat,  
mit Tomaten, Sprossen und Knoblauchcroutons*

10,50 €

## *Ohne Fleisch . . . geht's grad aso*

*Nudelteller,  
Tagliatelle mit Lauch und buntem Gemüse,  
dazu Sahneseauce*

8,80 €

*Gnocchi „Mediterran“  
Brandteignockerln in Butter geschwenkt,  
mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomate und Gemüse*



8,80 €

*Hausgemachte Käs'spatzen,  
mit geriebenem Allgäuer Bergkäse, abgebräunten Zwiebeln,  
Schnittlauch und buntem Salatteller*

9,20 €

## ... vom Rost und aus der Pfanne



*Schweineschnitzel Wiener Art,  
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller* **13,50 €**

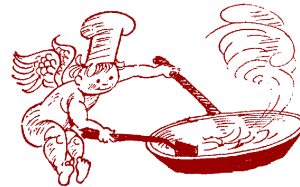
*Holzfüllersteak,  
Schweinehalssteak mit Grillspeck und Röstzwiebeln, dazu  
Pommes frites und ein bunter Salatteller* **13,80 €**

*Jägerschnitzel,  
in Waldpilzsoße mit hausgemachten Spätzle und  
buntem Salatteller* **14,50 €**

*Schweinemedailleurs Diabolo,  
in Pfeffer-Cognacsoße, mit Paprikagemüse  
und hausgemachten Spätzle* **15,80 €**

*Kalbsschnitzel Mailänder Art,  
in Käsepanade gebacken, auf Butternudeln  
mit Tomatensoße und buntem Salat* **17,80 €**

*Wiener Zwiebelrostbraten,  
zartes Roastbeef, mit gebackenen Zwiebeln,  
Röstkartoffeln und Speckbohnen* **18,50 €**

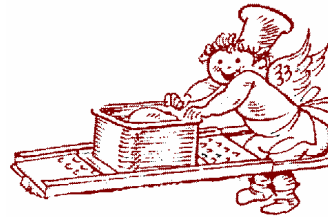


*Rumpsteak „Classic“,  
vom Bayrischem Weiderind, mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und buntem Salatteller* **18,80 €**

*Mixed Grill,  
Medailleurs von Schwein, Rind und Pute, mit Kräuterbutter, Speck,  
Röstzwiebeln, Bohnenbündchen,  
Grilltomate und Pommes Frites* **17,80 €**

# Allgäuer Kuche

gschmealzte Mültäscha,  
mit Röstzwiebla, Speck und am Salat



7,80 €

a Katzegschrei,  
gesottenes Ochsefleisch, mit Zwiebla und Eier broate,  
drzua Preiselbeere und Salzkartoffla

10,50 €

Allgäuer G'schichte,  
Schweinerückensteak und gegrilltes Bauchfleisch, uff  
g'schupfte Krutnudla

12,80 €

Allgäuer Filetteller,  
Schweinemedailles uff Käs'spatze, mit Champignonrahmssoße,  
Grillspeck, Röstzwiebeln und am bunte Salattellar

16,80 €

König Ludwig Lende,  
zartes Rinderfilet mit Preiselbeeren, Meerrettich und Camembert  
überbacken, dazu Kartoffelkrusteln, Preiselbeeren und Mandelbroccoli

20,80 €

Kaiserschmarrn,  
mit Mandeln und Rosinen, mit Puderzucker bestäubt,  
dazu Apfelmus

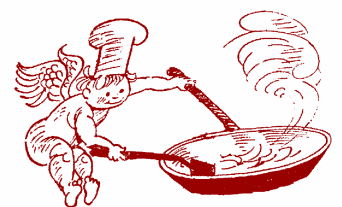
8,80 €

Genießen zu zweit ... oder mehr

Auf Vorbestellung:

Ostrachtalar Schlemmerplatte,  
Ofengebratenes Schweinefilet im Speckmantel, mit gerösteten  
Champignons, verschiedenen Soßen, hausgemachten Spätzle,  
Kartoffelkroketten und erlesenem Marktgemüse

39,80 €



*Wild . . . . hot's bloß all heilige däg geabe*



*Hirschedelgulasch Waidmanns Art,  
mit Champignons, Preiselbeeren  
und hausgemachten Semmelknödeln*

15,20 €

*Wildererteller,  
Medaillons vom Hirsch und Reh mit hausgemachten Spätzle  
in Pfifferlingrahmsoße, dazu Preiselbeerbirne*

18,80 €

*Lamm . . . . hot's denn au geabe*

*Lammrücken,  
am Stück gebraten in Kräuterknoblauchsoße,  
auf Blattspinat mit Kartoffelkrusteln*

15,80 €

*Fisch . . . . isch allad ebbas guäts*




*Zanderfilets Müllerin Art,  
in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller* 14,80 €

*Lachsfilet vom Grill,  
mit Kräuterbutter, auf Blattspinat mit Kartoffelrösti* 15,80 €


*Scampi - Teller,  
Scampispieß und Scampis in Knoblauchbutter gebraten  
auf Asiagemüse mit Reis*

16,50 €

## *Toastgerichte . . . mit Salat*

- Toast Hawaii,**  
mit Schinken, Ananas, und Edamer überbacken  8,50 €
- Bauerntoast,**  
mit Salami, Tomaten, Zwiebeln und Emmentaler überbacken 8,80 €
- Drimstar Toast,**  
Schweinerückensteak mit Käse, Preiselbeersahne  
und Curry überbacken 8,80 €
- Bergsteigertoast,**  
Schweinerückensteak auf Toast, mit Speck, Kräuterbutter,  
Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken 10,50 €

## *a Brotzeit . . . mag ba allat*

- Allgäuer Brotzeiteller,**  
Leberkäse, Wurst, Schinken und Allgäuer Käse, reich garniert,  
mit Butter und Brot, dazu ein Schnapsperl <sup>2,4,7</sup>  8,80 €
- Gemischte Schinkenplatte,**  
Gekochter und roher Schinken, hauchdünn geschnitten,  
mit Tomate und Gurke, dazu Butter und Brot <sup>2,4</sup> 9,50 €
- Allgäuer Wurstsalat,**  
Fleischwurst und Emmentaler Käse, mit Zwiebelringe,  
Gurken, herzhaft abgeschmeckt, dazu Brot <sup>2,4,7</sup> 8,20 €
- Bergkäsebrat,**  
reich garniert, mit Zwiebelringen <sup>2</sup> 7,20 €
- Bratenbrot,**  
kalter Schweinebraten mit Sahnemeerettich 7,20 €

**Gerne richten wir auch ihre privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten aus. 6  
Erkundigen Sie sich nach unseren Vorschlägen für ihr ganz persönlichen  
Festtagsmenu.**

## *Zusammen genießen.....*

*Auf Vorbestellung für zwei oder mehrere Personen*



### *Doppeltes Zwischenrückenstück vom heimischen Rind*

*Entrecôte double à la montagnarde*  
auf „Berglar Art“ : fast blutig gebraten,  
bedeckt mit weißem Zwiebelpüree gratiniert;  
mit reichhaltigen Beilagen nach Wunsch

26,- €/Pers.

### *Doppeltes Lendenfiletsteak vom heimischen Rind*

*Châteaubriand Béarnaise*  
auf „Béarner Art“ : Auf dem Rost gegart, mit Fleischglacé bestrichen,  
mit Schlosskartoffeln garniert, Béarner Sauce;  
mit reichhaltigen Beilagen nach Wunsch

29,- €/Pers.

### *Frische ganze Schweinehinterhaxe vom Grill*

mit reichhaltigen Beilagen nach Wunsch

15,50 €/Pers.

### *Frische ganze Kalbshaxe vom heimischen Kalb*

mit reichhaltigen Beilagen nach Wunsch

19,50 €/Pers.

**Gerne richten wir auch ihre privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten aus. 7  
Erkundigen Sie sich nach unseren Vorschlägen für ihr ganz persönlichen  
Festtagsmenu.**

# Kaffee und andere heiße Getränke



<i>Tasse Kaffee</i>	2,10 €
<i>Tasse Kaffee Hag (entkoffeiniert)</i>	2,00 €
<i>Portion Kaffee</i>	3,80 €
<i>Portion Kaffee Hag (entkoffeiniert)</i>	3,60 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	2,60 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Glas Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille oder Kräuter)</i>	1,90 €
<i>Portion Tee</i>	3,50 €

## Wenn es Draußen kalt wird.....

<i>Glas heiße Zitrone</i>	2,60 €
<i>Haferl Kaffee</i>	2,80 €
<i>Haferl Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Heißer Kakao mit Sahne</i>	2,80 €
<i>Grog (4cl Rum)</i>	3,20 €
<i>Haferl Glühwein</i>	3,50 €
<i>Haferl Jägertee</i>	3,50 €

## Wenn es drinnen zu warm ist.....

*Gemischtes Eis 3 Kugeln Ihrer Wahl*

2,80 €

*Gemischtes Eis mit Schlagsahne*

3,30 €

*Solo Kugel Ihrer Wahl*

1,00 €



*Wiener Eiskaffee,*

*mit 2 Kugeln Vanille Eiscreme und Schlagsahne*

3,50 €

*Eis Schokolade,*

*mit 2 Kugeln Vanille Eiscreme und Schlagsahne*

3,50 €

## Für unsere kleinen Gäste.....

*Eiszwerg „Anton“,*

*1 Kugel Vanille und 1 Kugel Schokoladen Eiscreme*

*mit Sahne und vielen bunten Smarties*

1,50 €

*Malzig, fruchtig, spritzig; ideal zur Brotzeit*

## *was zum schleake.....*

### **Eis mit Wind,**

1 Kugel Vanille und 1 Kugel Schokoladen Eiscreme  
mit Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne

### **Coup Danmark,**

3 Kugeln Vanille Eiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensauce

### **Nußknacker,**

2 Kugeln Walnuß und 1 Kugel Haselnuß Eiscreme mit Sahne  
und Walnüssen

### **Heiße Liebe,**

3 Kugeln Vanille Eiscreme mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne

### **Bananensplit,**

2 Kugeln Vanille und 1 Kugel Schokoladen Eiscreme  
mit Banane, Schlagsahne und Eierlikör

### **Birne Helene,**

2 Kugeln Vanille und 1 Kugel Erdbeer Eiscreme mit Birnenstückchen,  
Schokoladensauce und Sahne

### **Alter Schwede,**

der Klassiker aus dem hohen Norden, Apfelmus mit Walnuß-  
Vanille- und Schokoladen Eiscreme, etwas Sahne und Eierlikör

## **wenns no id gnüa isch.....**

### **„Guat Brüna im Hämed“,**

kleiner Schokoladenkuchen, mit Schokosauce und Schlagsahne

### **gefüllter Pfannkuchen,**

mit einer Kugel Vanille Eiscreme, Schokosauce und Schlagsahne

### **heiße Apfelküchle,**

mit Vanillesauce oder Vanille Eiscreme

### **Caffé Affogato,**

Espresso mit einer Kugel Vanille Eiscreme



3,50 €

4,50 €

4,80 €

5,00 €

5,00 €

4,50 €

5,80 €

3,20 €

3,50 €

4,20 €

3,00 €

# Unsere spritzigen Biere der Aktienbrauerei Kaufbeuren



<i>Helles vom Fass</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,0% alc.0,50 l	3,00 €
<i>Helles vom Fass</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,0% alc.0,25 l	2,10 €
<i>Urbayrisch Dunkel vom Fass</i>	12,5 Prozent Stammwürze 5,0% alc.0,50 l	3,00 €
<i>Urbayrisch Dunkel vom Fass</i>	12,5 Prozent Stammwürze 5,0% alc.0,25 l	2,10 €
<i>Premium Pils vom Fass</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,0% alc.0,30 l	3,00 €
<i>Helles Weizen vom Fass</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,3% alc.0,50 l	3,20 €
<i>Helles Weizen vom Fass</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,3% alc.,30 l	2,30 €
<i>Dunkles Weizen</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,1% alc.0,50 l	3,20 €
<i>Leichtes Weizen</i>	7,5 Prozent Stammwürze 2,8 % alc.0,50 l	3,20 €
<i>Iso Weizen</i>	5,3 Prozent Stammwürze unter 0,5 % alc.0,50 l	3,20 €
<i>Buronator Dunkler Doppelbock</i>	18,3 Prozent Stammwürze 7,5 % alc.0,50 l	3,50 €
<i>Großes Radler</i>	0,50 l	3,00 €
<i>Kleines Radler</i>	0,25 l	2,10 €
<i>Alkoholfreies Bier Clausthaler</i>	0,33 l	2,90 €

## Allgäu Premium Bier

### Ausgesuchte Spezialitäten

<i>Anno 1308 Naturtrübes Kellerbier</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,1 % alc.0,50 l	3,20 €
<i>Ein unfiltriertes, hefetrübes Bier direkt aus dem Lagerkeller</i>		
<i>Dieselross – Öl</i>	13,6 Prozent Stammwürze 5,9 % alc.0,50 l	3,20 €
<i>Das traditionelle Märzenbier aus dem Allgäu</i>		
<i>Schmeckt besonders gut zu Wild und Geflügel</i>		
<i>Vario-Weizen</i>	11,7 Prozent Stammwürze 5,2 % alc.0,50 l	3,20 €
<i>Altbayerische Bierspezialität, obergärig gebraut</i>		

# Alkoholfreie Getränke



<i>Teinacher Mineralwasser</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Fachinger</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4 l	2,50 €
<i>Coca Cola</i> <sup>1,3,9,</sup>	0,2 l	2,20 €
<i>Coca Cola</i> <sup>1,3,9,</sup>	0,4 l	3,30 €
<i>Coca Cola light</i> <sup>1,3,9,</sup>	0,33 l	2,80 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Fanta</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Cola Mix</i> <sup>1,3,9,</sup>	0,2 l	2,20 €
<i>Cola Mix</i> <sup>1,3,9,</sup>	0,4 l	3,30 €
<i>Granini Apfelsaft</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Granini Apfelsaft</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Granini Orangensaft</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Granini Orangensaft</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Granini Traubensaft</i>	0,2 l	2,40 €
<i>Granini Traubensaft</i>	0,4 l	3,60 €
<i>Granini Multivitaminnektar</i>	0,2 l	2,40 €
<i>Granini Multivitaminnektar</i>	0,4 l	3,60 €
<i>Granini Johannisbeernektar</i>	0,2 l	2,40 €
<i>Granini Johannisbeernektar</i>	0,4 l	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i> <sup>10,</sup>	0,2 l	2,60 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Traubensaftschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Tafelwasser</i>	0,4 l	2,80 €
<i>Flasche Mineralwasser</i>	0,7 l	4,20 €
<i>Karamalz</i>	0,5 l	2,80 €

# Offene Weißweine (0,2 l)

## Bodensee

**Hagnauer**, Müller Thurgau, Q.b.A., trocken,  
leichter, fruchtiger Frühlings- und Sommerwein, lichter Glanz, Aromen von Orange, Aprikosen  
und Zitronenmelisse, belebend durch frische Fruchtsäure, zu dezent gewürzten Speisen aller Art

3,30 €

**Meersburger**, Müller Thurgau, Q.b.A., halbtrocken,  
fruchtige Bonbonnoten, dezentes gelb mit leicht grünlichen Reflexen, exzellent zu Suppen,  
Fruchtdesserts und Fisch.

3,60 €

## Baden/Württemberg

**Verrenberger Lindelberg**, Riesling, Q.b.A., trocken,  
fest gefügt, feine Fruchtsäure, durchgegoren, zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse,  
als tägliches Viertel bestens geeignet

3,00 €

**Oberberger Baßgeige**, Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken,  
feinste Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Akazienhonig vereinen sich mit seiner fruchtigen,  
intensiven Burgunderart, kräftiger Körper mit langem Nachhall, zu Fisch, weißem Fleisch und Geflügel

3,30 €

## Franken

**Juliusspital Silvaner**, Silvaner, Q.b.A., trocken,  
klassischer Silvanertyp mit einer nussigen Note und einem Duft nach trockenen Kräutern,  
zu hellem Fleisch, Fisch, Spargel, Vorspeisen

3,80 €

## Österreich

**Kremser**, Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken,  
helles Gelb, glasklare brillante Frucht mit dem typischen Veltlinerpfefferl, appetitanregende  
aber harmonische Säure. Ein Genuss zu leichten und nicht zu würzigen Speisen.

3,80 €

# Offene Roséweine (0,2 l)

## Baden/Kaiserstuhl

**Oberbergener Vulkanfelsen**, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A., trocken,  
Süßliches Blütenbouquet kontrastiert mit frucht und vegetativen Aromen, lachsfarben,  
gut ausbalanciert mit lang anhaltender guter Säurestruktur

3,60 €

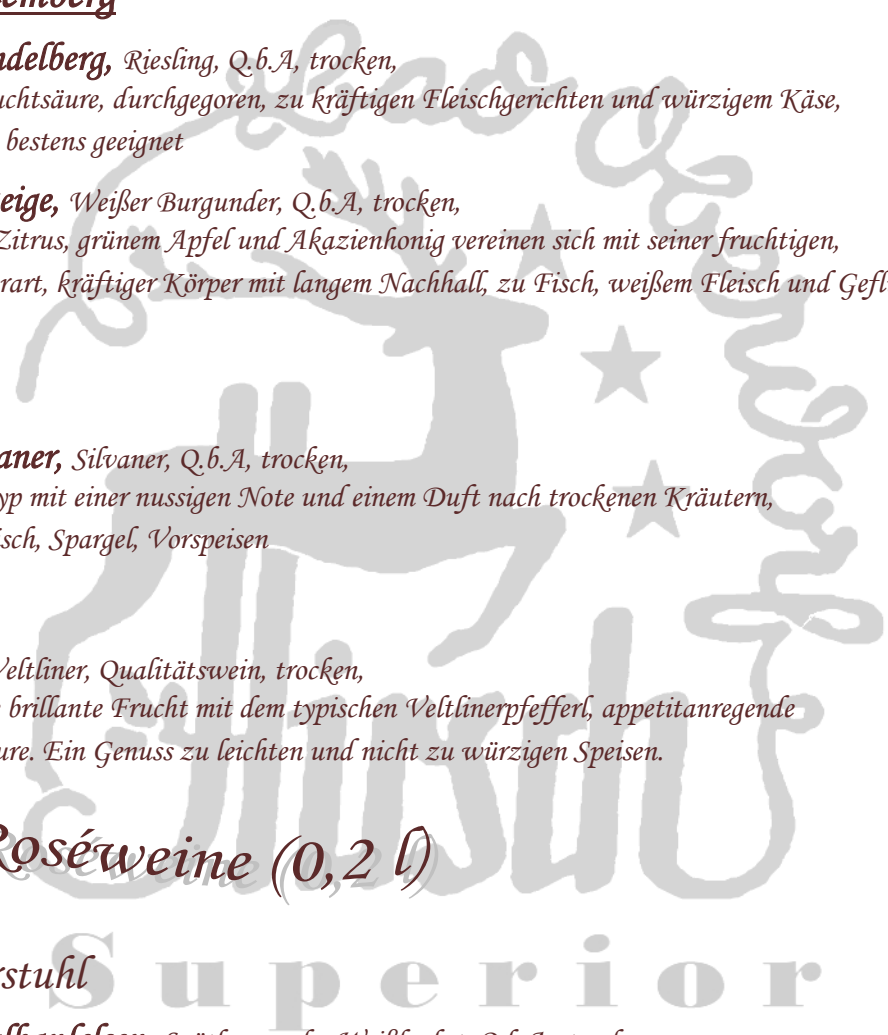
## Italien

**Bardolino Chiaretto**, Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara, D.O.C., trocken,  
fruchtiger, lieblicher und leichter Roséwein, nach Pfirsich duftend,  
ausgezeichnet wenn sehr kalt getrunken zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pasta

3,80 €

**Weinschorle rot oder weiß**

2,80 €



# Offene Rotweine (0,2 l)



## Bodensee/Württemberg

**Haberschlechter Heuchelberg**, Trollinger mit Lemberger, Q.b.A., halbtrocken  
saftig, harmonisch, rund, zu kräftigen Fleischgerichten mit würzigem Käse,  
als tägliches Viertele bestens geeignet

3,60 €

**Hagnauer Sonnenufer**, Spätburgunder, Q.b.A., trocken

Rubinrot mit violetten Schatten, Kirsch- und Pflaumenaromen im Bukett,  
gaumenfüllend und weich mit dezenter Restsüße, zu Räucherfisch und gebratenen Fleischgerichten

3,60 €

## Italien

**Edelvernatsch „Magreider“**, Vernatsch, D.O.C., trocken

milder und harmonischer Rotwein mit viel Frucht in der Nase, Frische und Eleganz im Körper  
und einem dezenten Bittermandelton im zu leichten Vorspeisen, Jausen, mildem Käse,  
gekochtem und gegrilltem sowie zu weißem Fleisch

3,30 €

**Chianti „Messere“**, Sangiovese, Canaiolo und Malvasia, D.O.C.G., trocken

lebhaft rubinrote Farbe, das Bouquet ist wenig und fruchtig, Geschmack ist harmonisch,  
an Kirsche erinnernd, passt ausgezeichnet zu Wurst, Käse, Suppen und Braten

3,60 €

## Österreich

**Blauer Zweigelt**, Zweigelt, Qualitätswein, trocken

Anklänge an Kirschen und Weichseln; nimmt den Duft am Gaumen voll mit, würzig-zartherbe Frucht,  
fein ausbalanciert und dicht; ein angenehmer Rotwein für viele Gelegenheiten,  
passt zu dunklem Fleisch, Wild, Wildgeflügel

3,80 €

## Schaumwein und Champagner

<b>Piccolo Sekt Schloss Lichtenstein</b>	halbtrocken	0.20 l	3,80 €
<b>Piccolo Sekt Hausmarke</b>	trocken	0.20 l	4,80 €
<b>Fl. Sekt Schloss Lichtenstein</b>	trocken	0.75 l	10,80 €
<b>Fl. Sekt Hausmarke</b>	trocken	0.75 l	13,80 €
<b>Fl. Sekt Schlumberger Brut</b>	trocken	0.75 l	18,80 €
<b>Fl. Sekt Fürst von Metternich</b>	trocken	0.75 l	25,80 €
<b>Fl. Sekt Geheimrat „J“ Riesling</b>	trocken	0.75 l	38,80 €
<b>Fl. Champagner Veuve Cliquot</b>	trocken	0,75 l	49,00 €

# Flaschenweine weiß (0,75 l)



5,80 €

## Franken

### **Castell Castell**, Bacchus, QbA, halbtrocken

Vollmundiger Wein mit frischen Fruchtnoten, dezente Süße, der ideale Halbtrockene  
Ein Wein für heiße Sommertage für alle die es nicht so trocken lieben

## Bodensee

### **Hagnauer Burgstall**, Grauer Burgunder, QbA, trocken

18,80 €

Dichtes Strohgelb. Das Bukett geprägt von Birnen und weißen Mandeln, zeigt sich der Burgunder am Gaumen kräftig mit mineralischen Komponenten. Ein anpassungsfähiger Essensbegleiter.

## Rheingau

### **Oestricher Lenchen**, Riesling, Kabinett, trocken

19,50 €

In der Nase ausgeprägter Duft von Aprikose und Weinbergspfirsich. Ein saftiger Wein mit feinem Süße-Säurespiel. Zu Fisch, weißem Fleisch oder zu Salaten und Gemüse

## Baden Kaiserstuhl

### **Heger**, Weißburgunder, Kabinett, trocken

19,80 €

Silbern-gelbliche Farbe, Duft nach Apfel, Aprikose und etwas Vanille, herrlich mineralischer, finessenreicher Geschmack mit sehr fruchtigem Abgang. Ideal zu Fisch, hellem Fleisch, Frühlingsküche

## Südtirol

### **Conte Coreth**, Chardonnay, D.O.C, trocken

22,50 €

Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes Aroma und Duft von Vanille  
Voller, opulenter Geschmack begleitet von angenehmer Säure. Klasse zu Fischgerichten und Geflügel

# Flaschenweine rose (0,75 l)

## Italien

### **Bardolino Chiaretto**, Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara, D.O.C., trocken,

9,80 €

fruchtiger, lieblicher und leichter Roséwein, nach Pfirsich duftend,  
ausgezeichnet wenn sehr kalt getrunken zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pasta

## Bodensee

### **Hagnauer Burgstall**, Spätburgunder, Weißherbst, QbA., trocken,

16,80 €

Kupferosefarben im Glas. Volle Fruchtaromen von roten Beeren, ob Cranberrys, Hagebutte...  
Saftige Art, feiner Tannineinsatz, harmonisches Säurespiel. Geradlinig. Nachverlangend.  
Zu Räucherfisch, gebratenen Fleischgerichten

# Flaschenweine rot (0,75 l)



## Pfalz

**Dr. Bürklin-Wolf, Dornfelder, QbA, trocken** 18,80 €

Tiefes Rot, ausgeprägter Duft nach schwarzen Kirschen und roten Beerenfrüchten, angenehm weiche gehaltvolle Gerbstoffstruktur, nachhaltig kräftig im Geschmack. Der ideale Rotwein zu feinen Grillgerichten und mittelkräftigen Käsesorten.

## Ahr

**„Us de la meng“, Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder QbA, trocken** 21,80 €

Diesen fruchtigen Rotwein mit runden Tanninen dominieren in der Nase als auch am Gaumen Walderdbeeren und Kirschen, begleitet von einer zarten Holunderblüten-Aromatik. Passt gut zu herzhaft-deftigen Gerichten wie zum Beispiel Sauerbraten oder Blut- und Leberwurst.

## Baden Kaiserstuhl

**Heger „Vitus“ Pinot Noir Barrique, Spätburgunder, QbA, trocken** 27,80 €

kräftiges angenehmes Tannin, Duft nach schwarzen Beeren, Mokka und etwas Vanille. Der Ausklang erinnert an eine Aromatik von Dörrzwetsche. Ideal zu Wildgerichten, kräftig gebratenen Fleischsorten, Pasta, auch milde Käsesorten kann er gut begleiten.

## Italien

**Aires D'Abruzzo, Montepulciano, D.O.C, trocken** 9,80 €

Rubinrote Farbe, ein frisches, feines, weiniges Bouquet. Im Geschmack ist er trocken und süffig. Ein junger, frischer und gut ausgewogener Montepulciano. Passt gut zu Nudelgerichten, rotem Fleisch und auch Käseplatten.

**„Monti Garbi“ Valpolicella Superiore, Corvina, D.O.C, halbtrocken** 19,50 €

Rubinrote Farbe, es entfaltet sich ein Duft nach roter Frucht und Kirsche. Geschmacklich präsentiert er sich weich, einnehmend, von großer Annehmlichkeit und würzigem Nachgeschmack. Ideal zu Nudeln, Ragout, vorbereitend für Grill, Braten und Geschmortes, sowie für mittlere Käsesorten.

**Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso, D.O.C.G, trocken** 36,80 €

Granat- orangerote Farbe, mit einem unglaublich reichen und bezaubernden Duft, der an Veilchen erinnern mag. In der Struktur kraftvoll, reich an Körper und schmeckt trocken, warm und auf Grund seines Tanningehaltes zart bitter, aber dabei in sich außerordentlich wohlausgewogen. Einer der besten Tropfen zu Braten, Wildbret und gegrilltem Fleisch.

## Österreich

**Zweigelt vom Heideboden, Zweigelt, QbA, trocken** 18,80 €

Kirschen und Beeren in der Nase, cremige Textur, sehr weich und geschmeidig, elegant am Gaumen. Zum dunklen, kräftigen Fleisch, Wild und Käsespezialitäten

## Spanien

**Crianza Primicia Rioja, Tempranillo, Garnacha, D.O.C, trocken** 14,80 €

Vollmundiger Wein mit frischen Fruchtnoten und weichem aber deutlichem Gerbstoff. Zu Wild, dunklen Fleischgerichten und würzigen Käsesorten.



## Spirituosen 2cl

Obstler  
Enzian

40 % 2,00 €

## Liköre 2cl

Williamsbirne mit  
Birnenstückchen

40 % 2,80 €

### Kirschbrand

Himbeergeist

45 % 2,80 €

Zwetschgenwasser

40 % 2,80 €

Korn

32 % 2,00 €

Wacholder

38 % 2,00 €

Malteser Aquavit

40 % 2,30 €

Wodka

38 % 2,30 €

Grappa

38 % 2,20 €

Bailey's

17 % 2,00 €

Amaretto

20 % 2,00 €

Eierlikör

43 % 2,80 €

Kirschlikör

20 % 2,00 €

Cointreau

40 % 2,50 €

## Whisky 4cl

Bourbon

4,50 €

Scotch

4,50 €

Irish

4,50 €

Tennessee

4,50 €

## Cognac und Weinbrand 2cl

Asbach Uralt

38 % 2,30 €

Hennessy

40 % 3,20 €

Calvados

40 % 2,50 €

Fernet Branca

40 % 2,30 €

Ramazotti

30 % 2,30 €

Jägermeister

35 % 2,30 €

Underberg

38 % 2,50 €

## Sonstiges 2cl

Ratzeputz

58% 2,50 €

Rum

40 % 2,00 €



Alle Preise in dieser Karte, inklusive Bedienung und 19% MWSt.