

Getränke- und Speisekarte

Wein und Schnaps

1l Fasswein (rot, rose, weiß)
0,25l Fasswein (rot, rose, weiß)
0,25l Weinschorle vom Fasswein
 0,25l Rieslingschorle
 0,25l Merlot trocken
0,25l Gewürztraminer halbtrocken Kabinett
 0,7l Secco (weiß oder rot)
 0,1l Secco (weiß oder rot)
 Diverse Flaschenweine
 Diverse Schnäpse

Getränke alkoholfrei

0,5l Sprudel, sauer oder süß
0,5l Ensinger Gourmet still
0,25l Apfelsaft oder Schorle
0,25l Traubensaft oder Schorle
0,25l Cola, Fanta, Spezi
Tasse Kaffee oder Tee

Speisen

Schnitzel
Käseschnitzel
Käseschnitzel mit Zwiebeln
Schnitzel spezial (Knoblauch + Backsteinkäse, geht auch mit scharfen Peperoni)
 Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Speck, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Speck, Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
 Bauernpfanne (Rührei, Speck, Zwiebeln)
 Fleischkäse mit Zwiebeln
 Maultaschen gebacken
 Paar Bratwürste mit Soße
 Vesperteller
Rauchfleischplatte mit Butter
Griebenschmalzbrot

Vegetarische Speisen

Grünkernküchle (**vegan**) mit Quarkdip
Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Sauerkrautsalat (mit Joghurtsoße, Äpfel und Walnüssen)
 Käsewürfel
 Knoblauchbrot (nicht getoastet)
Marmelade- oder Bibeleskäsbrod
Kartoffelsalat (**vegan**)

Portion Sauerkraut (**vegan**)

Tagesessen

Mittwoch

Linsen, Spätzle und ein Paar Saiten

Donnerstag

Kutteln mit Bratkartoffeln

Freitag

Zwiebelfleisch

(geschnetztes Fleisch, Zwiebel, gebraten mit Soße)

Samstag

Schälrippe

Grießschnitten mit Apfelmus

Saisonale Speisen

(Januar – Mai, Oktober - Dezember)

Schlachtplatte

Kesselfleisch

Leber- und Griebenwürstle

Metzelsuppe

(Juni – September)

Sommerliche Schlachtplatte (Kesselfleisch, Bratwurst, Leberknödel und Kraut)

Kesselfleisch

Maultaschen auf Tomatenspiegel(Tomatenragout, überbacken mit Käse)

Ochsenmausalat

Lauwarmer Fetakäse an Olivenöl, garniert

Brotpizza (Brot getoastet, frische Tomaten, mit Käse überbacken)

Maultaschen vegetarisch (überbacken mit Käse)

Die meisten unserer Speisen können wir Ihnen auch als ½ Portion servieren!!

Unsere Speisekarte ist nicht verbindlich. Es können durchaus Änderungen vorgenommen werden und Speisen auch ausgehen.