



AKTIONSKARTE


Unsere Getränkeempfehlung

2024er Tobias Köninger, Kappelrodeck, Spätburgunder Rotwein trocken	0,1 l	3,00 €
Ein milder Spätburgunder mit zarten Kirsch und Waldfruchtaromen, nachhaltigem Körper und feinen Tanninen	0,25 l	5,90 €
2024er Tobias Köninger, Kappelrodeck, Spätburgunder Rotwein im Eichenfass gereift, trocken		
Nur in der Flasche erhältlich	0,75 l	19,90 €
Ein trockener Spätburgunder mit zartem Kirsch- und Waldfruchtaromen, nachhaltigem Körper und feinen Tanninen, traditionelle Maischegärung, danach 13 Monate im großen Holzfass		
Waldhaus Ohne Filter dunkel vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €

Unsere Menüempfehlung ... alles auch einzeln bestellbar

Feldsalat Speck Kracherle 	8,90 €

Badischer Sauerbraten Fischingers Feine Nudeln 	25,90 €

Apfelkühle Vanilleeis 	8,90 €

Unser Menüpreis 43,00€

Vorspeisen

Badische Zwiebelsuppe 	8,90 €
Überbacken mit Bergkäse	
Feldsalat Roastbeef 	12,90 €

Hauptgänge

Saure Nierle 	17,90 €
Kalbszunge Madeirasoße 	23,90 €
Rinderleber Berliner Art 	22,90 €
Rinderherz-Ragout 	21,90 €

Zu unseren Innereien könnt ihr aus folgenden Beilagen auswählen:

Spätzle | Bratkartoffeln | Fischingers Feine Nudeln

Veganer Hauptgang

Grünkernklöße Gemüse Beetepüree Gemüsejus 	18,90 €
---	---------

Frische Muscheln | Baguette
Weißweinsauce oder
Tomatensauce

1kg (immer solange Vorrat reicht) 18,90€



ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN