



## Offene Weine

Riesling 0,20 l	€ 4,50
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
Grüner Silvaner 0,20 l	€ 4,80
trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	
Sauvignon Blanc 0,20 l	€ 4,90
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
Grauer Burgunder 0,20 l	€ 4,40
feinherb, Weingut Horter, Köngernheim, Rheinhessen	
Chardonnay classic 0,75 l € l	€ 4,50
feinherb, Weingut Lemb-Becker, Mainz, Rheinhessen	
Grauer Burgunder 0,20 l	€ 5,10
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	
Weisser Burgunder 0,20 l	€ 5,90
trocken, Weingut Gutzler Gundheim Rheinhessen	

## Rosé

Rosé Schwarzriesling Rosé 0,20 l	€ 4,90
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	

## Rotwein

Dornfelder 0,20 l	€ 5,90
trocken, Winzergen. Weinbiet, Mußbach, Pfalz	
Cuvée Rouge 0,20 l	€ 6,40
trocken, Cep du Soleil IGP, Languedoc / Frankreich	
Spätburgunder 0,20 l	€ 5,90
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	

Apfelwein 0,40 l	€ 4,00
Apfelweinschorle 0,40 l	€ 3,90

## Schorlen

Weißweinschorle 0,20 l	€ 2,90
Weißweinschorle 0,40 l	€ 4,40
Roséschorle 0,20 l	€ 2,90
Roséschorle 0,40 l	€ 4,40

Sekt Hausmarke, trocken, Piccolo 0,20 l	€ 6,90
---	--------

## Fassbiere

Radeberger Pilsner 0,30 l	€ 3,20
Radeberger Pilsner 0,50 l	€ 4,40
AllgäuerBüble Bayrisch Hell 0,30 l	€ 3,20
AllgäuerBüble Bayrisch Hell 0,50 l	€ 4,40
Allgäuer Büble Edelweissbier (Weizen) 0,50 l	€ 4,40

## Flaschenbiere alkoholfrei

Clausthaler extra herb 0,33 l	€ 3,20
Braumeisters Kraftmalz 0,33 l	€ 3,00
Schöffelhofer alkoholfreies Weizen 0,50 l	€ 4,40





## Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola/Pepsi-Cola light/Pepsi-Cola Max/Mirinda/7up <sup>5,10</sup> 0,20 l	€ 2,60
Schwipp-Schwapp <sup>5,10</sup> 0,4	€ 3,20
Selters classic 0,25 l	€ 2,40
Selters naturell 0,25 l	€ 2,40
Selters leicht/classic/naturell 0,75 l	€ 5,40
Granini Fruchtsaftschorle/-nektar 0,30 l	€ 3,40
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	

## Heißgetränke

Espresso <sup>10</sup>	€ 2,10
Espresso Macchiato <sup>10</sup>	€ 2,30
Espresso doppio <sup>10</sup>	€ 3,00
Kaffee <sup>10</sup>	€ 2,40
Cappuccino <sup>10</sup>	€ 3,10

## Flaschenweine / Weißwein

Riesling „Gelblack“ VDP Gutswein 0,75 l trocken, Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau	€ 32,90
Riesling „Hundertgulden“ 0,75 l trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	€ 38,90
Cuvée „Wunderkind“ 0,75 l trocken, Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen	€ 20,90
Biocuvée „Hakuna Matata“ 0,75 l trocken, Weingut Motzenbäcker, Ruppertsberg, Pfalz	€ 25,90
Chardonnay Réserve 0,75 l trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	€ 33,90
Grauer Burgunder Gutswein 0,75 l trocken, Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen	€ 27,90
Sauvignon Blanc Gutswein 0,75 l trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	€ 19,90
Grauer Burgunder „Teufelspfad“ 0,75 l trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	€ 39,00

## Rosé

„Im Namen des Rosé“ 0,75 l trocken, Weingut Braunewell-Dinter, Essenheim, Rheinhessen	€ 24,90
--	---------

## Rotwein

Cuvée Blackprint 0,75 l trocken, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	€ 33,90
St. Laurent 0,75 l trocken, QbA, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	€ 23,90
„Der kleine Francois“ 0,75 l trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	€ 28,00
Cuvée GS Réserve, 0,75 l trocken, Weingut Gutzler Gundheim Rheinhessen	€ 35,90

## Schlitzer Destillerie

Himbeergeist/Obstbrand/ Williams Christ Birne/Mirabellenbrand/Kirschbrand/Milde Zwetschge	€ 3,00
Averna / Jägermeister	€ 3,00





## „Kleinkram & Beikost“

Spundekäs` mit Minibrezeln	€ 5,60
Schmalzdippscher mit Kräutern & Brot (LF)	€ 4,10
Preiselbeer-Leberwurstcreme mit Brot	€ 4,90
Süßkartoffelfritten mit Schnittlauchcreme (GF)	€ 5,20
Gurken-Kartoffelsalat <b>vegan</b> (GF,LF)	€ 3,50
Butterspätzle	€ 3,50
Neue Kartoffeln (GF)	€ 3,50
Beilagen-Wildkräutersalat <b>vegan</b> (GF,LF)	€ 4,20
Büblesauce (GF,LF)	€ 2,00
Portion Preiselbeern (GF,LF)	€ 1,00

## „Da haben wir den Salat“

Meenzer-Käse-Worschtsalat	€ 8,90
Fleischwurst, geriebener Käse, rote Zwiebeln, Radi & Brot mit Butter	
Hendl	€ 13,90
gebackene Hähnchenbrust mit gebratenem Romanaherz, Ceasar`s Dressing & gehobeltem Parmesan	
Die Blunzen (GF,LF)	€ 13,10
gebratene Blutwurstscheiben mit roter Zwiebelmarmelade, Rosmarin-Kartoffelwürfel & Wildkräutersalat	
Was´n Käs	€ 13,50
marinierter Handkäse mit Kümmel-Schüttelbrot, grünem Apfel & Wildkräutersalat	

## „Ich will mein Fleisch“

Das Schnitzel (LF)	€ 14,90
„Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone & selbst gemachtem Gurken-Kartoffelsalat	
Das Schnitzel „Seniorenportion“ (LF)	€ 11,50
Portion Preiselbeern (GF, LF)	€ 1,00
Unser Hackstück	€ 13,90
mit Büblesauce, Schmorzwiebeln, Gartenkräutern & Butterspätzle	
In die Tasche	€ 13,50
Schwäbische Maultäschle mit Büblesauce & Schmorzwiebeln	
Täglich Rind (GF)	€ 24,90
250g Rumpsteak mit einer Ofentomate, gegrillte neue Kartoffeln & Rosmarin-Rauchsalz	

## „Nicht Fleisch“

Heiße Kurvige <b>vegan</b> (LF)	€ 14,90
Aubergine im ganzen geröstet, gefüllt mit Dörrotomatenpesto, Couscous & Rucola	
Kasspatzen	€ 12,90
Spätzle mit würzigem Bergkäs' & Schmorzwiebeln	

## „Berg-Zwerg“ (nur für Kinder)

Das kleine Schnitzel	€ 6,90
„Wiener Art“ vom Schwein mit Spätzle	

## „Naschkatze“

Kaiserschmarrn	€ 6,90
mit Waldbeergrütze und Vanilleschmand	
(LF) Laktosefrei (GF) Glutenfrei	

