

# Speisekarte

## Suppen

82	Maultaschensuppe	<b>3,80 €</b>
83	Leberspätzlesuppe	<b>3,50 €</b>
84	Schwäbische Flädlesuppe	<b>3,50 €</b>
85	Tafelspritzbrühe mit Markklößchen	<b>3,50 €</b>
86	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	<b>4,50 €</b>
87	Käserahmsüppchen mit Speck und Sahne	<b>4,80 €</b>

## Kindergerichte

191	Micky Maus Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	<b>6,90 €</b>
192	Rumpelstilzchen Schweinesteak vom Grill, Jägersauce, Spätzle, Gemüse	<b>6,90 €</b>
193	Pommes mit Ketchup	<b>2,80 €</b>
194	Spätzle mit Braten-, Rahm- oder Jägersauce	<b>2,80 €</b>

## Seniorenteller

195	„Blautopf-Teller“ Kleiner Rostbraten mit Spätzle, Salat vom Buffet	<b>14,80 €</b>
196	„Klein aber Fein“ 2 Schweinelendchen, Pilzsauce, Spätzle, Gemüse, Salat vom Buffet	<b>14,80 €</b>
197	Paniertes Schnitzel Mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>11,40 €</b>

## Wildgerichte

124	Hirschsteaks vom Grill, rosa gebraten mit Champignons, Preiselbeerbirne, Gemüse, Kroketten, Salat vom Buffet	<b>18,20 €</b>
125	„Wilderer-Pfanne“ Geschnetzeltes vom Wild in feiner Rotweinsauce mit Champignons, Preiselbeerbirne, Gemüse, hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet	<b>18,20 €</b>

## Gerichte vom Kalb

116	Kalbsrückensteak „Schloß Montcaud“ vom Grill, mit Camembert überbacken, Spargel, Champignons, Gemüse, wilde Kartoffeln, Salat vom Buffet	<b>21,80 €</b>
117	Kalbsschnitzel nach Färsterin Art vom Grill, mit Champignons in Sahnesauce, Gemüsebeilage, hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet	<b>19,20 €</b>

120	Kalbssteak im Speckmantel mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Kroketten, Gemüse und Salat vom Buffet	<b>20,80 €</b>
121	Paprikakalbssteak in pikanter Sauce, Pommes Frites, Salat vom Buffet	<b>17,80 €</b>
122	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>17,30 €</b>
123	Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salat vom Buffet	<b>17,30 €</b>

## Gerichte vom Rind

103	Rinderfiletsteak „Blaubart“ vom Grill mit Spargel, Champignons, Tomaten, gekochtem Schinken und Camembert überbacken, frischem Gemüse, Kroketten, Salat vom Buffet	<b>22,80 €</b>
104	Lendenschnitte vom Grill mit würziger Kräuterbutter, Gemüsebeilage, Pommes Frites, Salat vom Buffet	<b>20,80 €</b>
105	Grillteller mit Grilltomate, Kräuterbutter, Soße Bernaise, Gemüse, Salat vom Buffet	<b>18,20 €</b>
107	Rumsteak vom Grill mit Kräuterbutter belegt, Gemüsebeilage, Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>20,80 €</b>
108	„Gutsherren-Rostbraten“ mit Käsespätzle, Zwiebeln, Kräuterbutter, Salat vom Buffet	<b>18,40 €</b>
109	Schweitzer Rumsteak mit Tomaten, Spargel, Rahmpilzen und Camembert überbacken, Gemüse, Rösti und Salat vom Buffet	<b>21,80 €</b>
110	Pfeffersteak mit grünem Madagaskarpfeffer in Weinbrandsahnesauce, Gemüsebeilage, Pommes Frites, Salat vom Buffet	<b>20,90 €</b>
111	Entrecôte vom Roastbeef nach mexikanischer Art in pikanter Paprikasauce, wilde Kartoffeln, Salat vom Buffet	<b>17,90 €</b>
112	Ulmer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Salat vom Buffet	<b>18,90 €</b>
115	Rostbraten mit Brot, Salat vom Buffet	<b>14,90 €</b>

## Schwäbische Gerichte

133	Maultaschen in Ei gebacken mit Salat vom Buffet	<b>10,80 €</b>
134	Maultaschen „Schloß Hubertus“ mit Champignons, Schinken, überbacken mit Camembert, Salat vom Buffet	<b>12,50 €</b>
135	Maultaschen nach Zigeuner Art in pikanter Paprikasauce, Salat vom Buffet	<b>10,80 €</b>
137	Leberspätzle in Ei gebacken mit Salat vom Buffet	<b>10,80 €</b>
138	Käsespätzle mit Spck und Zwiebeln Salat vom Buffet	<b>10,90 €</b>

## Geflügelgerichte

126	Putenbruststeak nach Ungarischer Art vom Grill, in Paprikasauce, mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>12,80 €</b>
136	Putenschnitzel in Rahmpilzen mit Spätzle und Salat vom Buffet	<b>13,30 €</b>

## Gerichte vom Schwein

91	Weingärtner-Platte Schweinemedaillos überbacken mit Camembert, mit Waldpilzen, Schinken, Tomaten, Spargel, frischem Gemüse, Bratkartoffeln, Salat vom Buffet	<b>20,80 €</b>
92	Filet „Le Tartar“ in Käsesoße, gebackene Champignons, Spätzle, Gemüse und Salat vom Buffet	<b>17,80 €</b>
94	Blaubeurer Filetplatte Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachte Spätzle, mit Champignons in Rahmsauce Hollandaise, Gemüse, Salat vom Buffet	<b>16,80 €</b>
97	Französische Pfefferfilets in Weinbrandsahnesauce, mit Buttergemüse, Pommes Frites, Salat vom Buffet	<b>17,80 €</b>
98	Schweinerückensteak „Gärtnerin“ mit Gemüse überbacken, Rösti, Salat vom Buffet	<b>15,80 €</b>
99	Jägerschnitzel vom Schweinerücken mit Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle, Salat vom Buffet	<b>12,80 €</b>
100	Paprikaschnitzel in pikanter Sauce, Pommes Frites, Salat vom Buffet	<b>12,80 €</b>
101	Paniertes Schweineschnitzel Mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>12,40 €</b>
102	Tellerschnitzel mit Salat vom Buffet	<b>11,80 €</b>
611	Cordon Bleu Mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	<b>16,80 €</b>

## Vesperkarte

139	Schinkenwurst vom Grill mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	<b>9,80 €</b>
142	Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot	<b>6,90 €</b>
143	Wurstsalat pikant mit Brot	<b>6,90 €</b>
144	Belegtes Brot mit gekochtem Schinken	<b>6,90 €</b>
145	Schweizer Käsebrot	<b>6,90 €</b>
150	Portion gerauchte Schinkenwurst mit Brot	<b>6,90 €</b>
152	Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebelringen, Ei und Oliven	<b>9,80 €</b>
154	Salatplatte mit Schinken und Käse	<b>9,80 €</b>
128	Schwarzwälder Schinkenbrot	<b>7,80 €</b>

129	Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen und Brot			<b>7,80 €</b>
130	Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln in Tausend Islanddressing			<b>9,80 €</b>
131	Schwartenmagen sauer smit Zwiebeln und Brot			<b>7,80 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

11/12	Coca Cola	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,10 €</b>
13/14	Fanta	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,10 €</b>
15/16	Spezi	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,10 €</b>
17/18	Sprite	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,10 €</b>
19	Mineralwasser (Allgäuer rot)	0,2 l	<b>2,20 €</b>		
20	Mineralwasser (Allgäuer rot)			0,4 l	<b>2,80 €</b>
21	Teinacher Medium (Tafelwasser)	0,33 l	<b>3,00 €</b>		
22	Teinacher Medium (Tafelwasser)			0,7 l	<b>4,50 €</b>
23	Stilles Wasser (Evian)	0,25 l	<b>2,50 €</b>		
24/25	Apfelsaft	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,50 €</b>
26/27	Apfelsaftschorle	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,50 €</b>
28/29	Orangensaft	0,2 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>3,80 €</b>
30	Bitter Lemon	0,2 l	<b>2,60 €</b>		
31	Sauerkirschschaft	0,2 l	<b>2,60 €</b>		
79	Orangensaftschorle	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,4 l	<b>3,50 €</b>

## Heisse Getränke

50	Tasse Kaffee			<b>2,40 €</b>
51	Kännchen Kaffee			<b>4,00 €</b>
52	Cappuccino			<b>2,70 €</b>
53	Espresso			<b>2,30 €</b>
54	Glas Tee nach Wahl			<b>2,10 €</b>
55	Kännchen Tee nach Wahl			<b>3,50 €</b>
56	Glühwein			<b>3,50 €</b>

## Unsere Biere

1	Gulden Ulmer Münster vom Faß	0,5 l	<b>3,10 €</b>
2	Gulden Ulmer Münster vom Faß	0,3 l	<b>2,50 €</b>
3	Bitburger Pils vom Faß	0,3 l	<b>2,60 €</b>
4	Erdinger Hefeweizen vom Faß	0,5 l	<b>3,30 €</b>
5	Erdinger Hefeweizen vom Faß	0,3 l	<b>2,60 €</b>
6	Erdinger Kristallweizen	0,5 l	<b>3,30 €</b>
7	Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	<b>3,30 €</b>
8	Erdinger Hefe Leicht	0,5 l	<b>3,30 €</b>
9	Erdinger Hefe (alkoholfrei)	0,5 l	<b>3,30 €</b>
10	Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l	<b>2,80 €</b>

## Rotweine

71	Heilbronner Trollinger (Württemberg) halbtrocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
72	Verrenberger Trollinger (Württemberg) trocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
73	Haberschlechter Trollinger m. Lemberger (Württemberg) halbtrocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
74	Pfälzer Landwein trocken	0,25 l	<b>3,50 €</b>
75	Merlot (Italien) halbtrocken DOC	0,25 l	<b>4,20 €</b>
76	Weinschorle vom Qualitätswein	0,25 l	<b>2,80 €</b>
77	Waldulmer (badischer Spätburgunder) halbtrocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
78	Weinschorle (Württemberger)	0,25 l	<b>3,00 €</b>

## Weissherbst

63	Munzinger Attilafelsen (halbtrocken) Badisch	0,25 l	<b>3,80 €</b>
----	--	--------	---------------

## Weissweine

65	Heilbronner Riesling (Württemberg) halbtrocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
66	Verrenberger Riesling (Württemberg) trocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
67	Waldulmer (badischer Riesling) halbtrocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
68	Pfälzer Landwein trocken	0,25 l	<b>3,50 €</b>

69	Pinot Grigio (Italien) halbtrocken (zart) DOC	0,25 l	<b>4,20 €</b>
70	Weinschorle vom Qualitätswein	0,25 l	<b>2,50 €</b>
71	Weinschorle vom Qualitätswein ( Württemberger)	0,25 l	<b>3,00 €</b>

## Sekt

57	Hausmarke Thannhäuser	0,75 l	<b>16,00 €</b>
58	Hausmarke Thannhäuser	0,20 l	<b>5,20 €</b>
59	Prosecco (Spumante)	0,75 l	<b>18,00 €</b>
60	Prosecco (Spumante)	0,20 l	<b>5,80 €</b>
61	Geldermann Carde Blance	0,75 l	<b>24,00 €</b>
62	Geldermann Carde Blance	0,20 l	<b>6,40 €</b>

## Aperitifs

45/46	Martini weiß oder rot	5 cl	<b>4,00 €</b>
47	Sherry dry	5 cl	<b>4,00 €</b>
48	Campari Orange oder Soda		<b>4,00 €</b>
49	Bols (blau) mit Orangensaft		<b>4,00 €</b>

## Spirituosen

32	Obstler	2 cl	<b>2,50 €</b>
33	Himbergeist	2 cl	<b>2,80 €</b>
34	Kirschwasser	2 cl	<b>2,80 €</b>
35	Williams	2 cl	<b>2,80 €</b>
36	Jägermeister	2 cl	<b>2,80 €</b>
37	Asbach Uralt	2 cl	<b>3,00 €</b>
98	Malteser	2 cl	<b>3,00 €</b>
39	Fernet Branca	2 cl	<b>3,00 €</b>
40	Ramazotti	2 cl	<b>2,80 €</b>
41	Wodka	2 cl	<b>2,80 €</b>
42	Metaxa	2 cl	<b>3,00 €</b>

43	Baileys	2 cl	<b>2,80 €</b>
44	Jack Daniels	2 cl	<b>3,00 €</b>