

# Informationen

Liebe Gäste, wir würden Sie an dieser Stelle gerne über das von uns verwendete Rind- und Schweinefleisch informieren.

Bei unserem Rind- und Schweinefleisch, handelt es sich um Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch (g.g.A.) der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. Schwäbisch-Hällische Rinder und Schweine sind eine besondere Spezialität aus Hohenlohe.

Die Europäische Union hat dies anerkannt und das Qualitätszeichen "geschützte geografische Angabe" verliehen.

Die strengen Erzeugerrichtlinien legen fest, welche Anforderungen an artgerechte Tierhaltung, Rasse, Herkunft, Qualität und Fütterung gestellt werden. Jeder Mitgliedsbetrieb, sowie Schlachtung und Verarbeitung werden regelmäßig kontrolliert und das Fleisch stammt direkt von Hohenloher Bauern. Die Tiere werden so lange wie möglich auf der Weide gehalten, außerdem sind die Ställe mit Stroh ausgelegt. Es werden keine Wachstumsförderer und Tiermehl an die Tiere verfüttert.

Weitere Infos im Internet: [haellisch.eu](http://haellisch.eu)

*Übrigens: Bei allen unseren Gerichten sind die Beilagen stets gegen Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Semmelknödeln, Rigatoninudeln und Brot austauschbar.*

Alle Brat- und Salzkartoffeln stammen von einem Seligenstädter Bauer.

# Hausgemachte Suppen

## **Tomatencremesuppe**

Mit Sahnehäubchen und gerösteten  
Knoblauchcroutons

**3,90 Euro**

## **Französische Zwiebelsuppe**

Mit Weißwein abgeschmeckt und mit  
Käse gratiniert

**4,40 Euro**



# Für die Kinder



## Hexenbesen

Große Portion  
Pommes frites mit  
Ketchup



**3,90 Euro**

## Kleiner Cowboy

Zwei kleine  
Semmelknödel mit  
Soße



**3,90 Euro**

## Piratenschnitzel

1/2 Schnitzel  
"Wiener Art" mit  
Pommes, Ketchup  
und Mayo



**8,40 Euro**

## Großer Cowboy

Drei kleine  
Semmelknödel mit  
Soße



**4,90 Euro**

## Bärenschnitzel

1/2 Rahmschnitzel  
mit Pommes frites



**9,40 Euro**

## Kleiner Vampir

Rigatoni mit  
Tomatensoße



**4,50 Euro**

## Bambinoschnitzel

1/2 Schnitzel mit  
Soße und  
Kroketten



**8,40 Euro**

## Fliegenpilz

Rigatoni mit  
Champignons in  
Sahnesoße



**5,50 Euro**

# Aus der Pfanne

## *Schweineschnitzel*

### **"Wiener Art"**

Mit Pommes frites und Salat

**11,90 Euro**

## **Rahmschnitzel**

Paniert, mit Pommes frites und Salat

**12,90 Euro**

## **Zwiebelschnitzel**

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

**12,90 Euro**

## **Jägerschnitzel**

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce, sowie Pommes frites und Salat

**13,90 Euro**

## *Schweineschnitzel*

### **"Milano"**

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

**13,90 Euro**

## *Schweineschnitzel*

### **"Funghi Speciale"**

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

**13,90 Euro**

## *Halbes Schweineschnitzel*

### **"Wiener Art"**

Mit Pommes frites und Salat

**9,40 Euro**

## **Halbes Rahmschnitzel**

Paniert, mit Pommes frites und Salat

**10,40 Euro**

## **Halbes Zwiebelschnitzel**

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

**10,40 Euro**

## **Halbes Jägerschnitzel**

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce, sowie Pommes frites und Salat

**11,40 Euro**

## *Halbes Schweineschnitzel*

### **"Milano"**

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

**11,40 Euro**

## *Halbes Schweineschnitzel*

### **"Funghi Speciale"**

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

**11,40 Euro**

# Vegetarisches

## **Spiegeleier**

Mit Bratkartoffeln und Salat

**8,40 Euro**

## **Rigatoni Funghi Speciale**

Röhrennudel mit frischen Champignons in  
Sahnesauce mit Kräutern, dazu Salat

**8,70 Euro**

## **Semmelknödel**

Mit frischen Champignons in Sahnesauce  
mit Kräutern, dazu Salat

**8,70 Euro**

## **Gebackener Camembert**

Knusprig braun gebacken mit  
Preiselbeeren, Weißbrot und Butter

**7,90 Euro**

## **Frische Champignons**

In hausgemachter Kräuter-  
Knoblauchbutter geschwenkt, dazu  
Salatbeilage mit Joghurt-Curry-Dressing  
und Weißbrot

**8,80 Euro**

## **Gegrillter Schafskäse**

Schafskäse, pikant gewürzt, mit frischen  
Tomaten, Zwiebeln und Peperonis gegrillt,  
dazu Weißbrot

**9,80 Euro**

## **Rigatoni "Napoli"**

Italienische Nudeln mit Tomatensauce

**5,60 Euro**

# Knackige, frische Salate



Zu jedem Salat reichen wir frisches Weißbrot.  
Unsere Salate sind alle mit hausgemachten Dressings angerichtet.

## **Großer bunter Salatteller**

Eine Variation aus frischen Salaten der  
Saison, mit Sauce Vinaigrette angemacht

**8,00 Euro**

## **Salatteller "Ikarus"**

Großer Salatteller mit hausgemachtem  
Krautsalat, Schafskäse, Oliven, Peperonis,  
sowie frischem Paprika und Sauce  
Vinaigrette angerichtet

**11,40 Euro**

## **Salat "Florence"**

Ein Arrangement aus frischen Salaten der  
Saison, mit Joghurt-Curry-Dressing,  
reichlich garniert mit frischen  
Champignons, Ei, Käse und Oliven

**10,40 Euro**

## **Beilagensalat**

Mit Sauce Vinaigrette angemacht

**4,40 Euro**

## **Beilagensalat**

Mit Weißbrot

**4,90 Euro**

# Aus der Bratröhre

Alle Braten können Sie auch mit Salzkartoffeln erhalten.

## **Deftiger Schweinebraten**

Mit dunkler Sauce, Semmelknödel und hausgemachtes Rotkraut

**11,40 Euro**

## **Fränkischer Sauerbraten**

Pikant eingelegter Rinderbraten in dunkler Rindersauce geschmort, dazu reichen wir Semmelknödel und Rotkohl

**15,40 Euro**

## **Rinderbraten**

In dunkler Rinderbratensauce geschmort, dazu reichen wir Semmelknödel und Rotkohl

**14,90 Euro**

## **Gemischter Braten**

Schweine- und Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Semmelknödel und Rotkohl

**12,90 Euro**

## **Hackbraten**

Mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

**10,90 Euro**

## **Jägerhackbraten**

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce, Bratkartoffeln und Salat

**11,90 Euro**

# Steaks

## **Rumpsteak mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter**

Dazu knusprige Bratkartoffeln und Salat

**22,00 Euro**

## **Rumpsteak "Altdeutsche Art"**

Mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln  
und ein Salat

**22,00 Euro**

## **Rumpsteak mit frischen Champignons**

In Rahmsauce mit Bratkartoffeln und  
Salat

**22,50 Euro**

## **Rumpsteak "Madagaskar"**

Mit grüner Pfeffersauce mit Cognac und  
Sahne verfeinert, dazu Bratkartoffeln und  
Salat

**23,00 Euro**

## **Rumpsteak "Rustikal"**

Mit gerösteten Zwiebeln und knusprigem  
Räucherspeck, dazu Bratkartoffeln und  
Salat

**23,50 Euro**



# Hähnchen



Wir beziehen unsere Hähnchen aus dem Frankenland. Die Tiere werden in artgerechter Weise, das heißt Bodenhaltung und Futter ohne schädliche Zusätze, aufgezogen. Die Hähnchen werden schlachtfrisch (nicht gefroren) angeliefert.

## Halbes Hähnchen

Mit Pommes frites und Salat

**10,30 Euro**

## Halbes Hähnchen

Mit Brot

**8,30 Euro**

## Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Pommes frites und Salat

**11,30 Euro**

## Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Brot

**9,30 Euro**

## Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

**11,30 Euro**

## Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben und Brot

**9,30 Euro**

## Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

**11,80 Euro**

## Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Brot

**9,80 Euro**

# Verschiedenes

## **Lammspieße**

Mit Lammfleisch, Zwiebeln und Paprika,  
dazu Bratkartoffeln oder Pommes und  
Salat

**15,40 Euro**

*Halbe Portion*

**10,80 Euro**

## **Knoblauchbaquette**

Weißbrot mit Kräuter-Knoblauchbutter  
überbacken und einer bunten  
Salatbeilage mit Sauce Vinaigrette  
angemacht

**6,20 Euro**

## **Käse-Knoblauch-Baquette**

Weißbrot mit Käse überbacken und einer  
bunten Salatbeilage mit Joghurt-Curry-  
Dressing

**7,90 Euro**

## **Teller Pommes frites**

Wahlweise mit Ketchup und / oder  
Mayonese

**3,90 Euro**

## **Schüssel Pommes frites**

Wahlweise mit Ketchup und / oder

**6,30 Euro**

## **Portion Bratkartoffeln**

**4,90 Euro**

*Mit Beilagensalat*

**6,90 Euro**

# Vesperkarte

## Käsebrod

Bauernbrod mit Butter und Käse

**6,10 Euro**

## Rumpsteak

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

**20,00 Euro**

## Jägerschnitzel

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

**11,90 Euro**

## Rumpsteak

Mit Pfeffersoße und Brod

**21,00 Euro**

## Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

**10,90 Euro**

## Jägerhackbraten

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

**9,90 Euro**

## Paniertes Schnitzel

Mit Brod

**9,90 Euro**

## Bauernfrühstück

Mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurke und Ei

**9,30 Euro**

## Paniertes Schnitzel

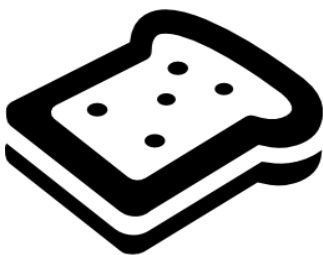
Mit dunkler Sauce und Brod

**10,40 Euro**

## Heiße Frikadelle

Mit Brod

**5,80 Euro**



## Hackbraten

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

**8,90 Euro**

# Süße Versuchung

Lust auf etwas Süßes?



## **Portion gemischtes Eis**

Mit oder ohne Sahne

**2,50 Euro**

**3,00 Euro**

## **Große Portion gemischtes Eis**

Mit oder ohne Sahne

**3,50 Euro**

**4,00 Euro**

## **Schoko-Becher**

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis  
mit Schokoraspeln, Sahne und  
Schokosauce

**4,00 Euro**

## **Irish Dream**

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis  
mit Baileys und Sahne

**4,50 Euro**



## Seligenstädter Biere



<b>Glaabsbräu Export*</b>	0,3 l	<b>2,30 Euro</b>
	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
	1,0 l	<b>6,20 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Pilsener Privat*</b>	0,3 l	<b>2,30 Euro</b>
	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
	1,0 l	<b>6,20 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Helles*</b>	0,3 l	<b>2,70 Euro</b>
	0,4 l	<b>3,30 Euro</b>
	1,0 l	<b>7,00 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Dunkles*</b>	0,3 l	<b>2,70 Euro</b>
	0,4 l	<b>3,30 Euro</b>
	1,0 l	<b>7,00 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Helles alkoholfrei*</b>	0,5 l Flasche	<b>3,50 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Hefeweizen dunkel**</b>	0,5 l Flasche	<b>3,50 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Hefeweizen hell**</b>	0,5 l Flasche	<b>3,50 Euro</b>
<b>Glaabsbräu Kristallweizen**</b>	0,5 l Flasche	<b>3,50 Euro</b>
<b>Alkoholfreies Weizen**</b>	0,5 l Flasche	<b>3,50 Euro</b>
<b>Colaweizen**</b>	0,5 l	<b>3,50 Euro</b>

\* enthält Gerstenmalz; \*\* enthält Weizenmalz

# Alkoholfreie Getränke

# Säfte



## Gerolsteiner Sprudelwasser

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Coca Cola\*

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Coca Cola Light\*\*

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Fanta\*\*\*

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Sprite\*\*\*\*

0,2 l **1,70 Euro**  
0,4 l **2,80 Euro**

## Schweppes Bitter Lemon\*\*\*\*\*

0,2 l **2,20 Euro**  
0,4 l **3,90 Euro**

## Vitamalz

0,33 l Flasche **1,90 Euro**

## Apfelsaft klar

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Apfelsaft naturtrüb

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Apfelschorle

0,2 l **1,90 Euro**  
0,4 l **3,30 Euro**

## Orangensaft

0,2 l **2,20 Euro**  
0,4 l **3,90 Euro**

## Sauerkirschnektar

0,2 l **2,20 Euro**  
0,4 l **3,90 Euro**

## Johannisbeersaft

0,2 l **2,20 Euro**  
0,4 l **3,90 Euro**

* Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Aroma, Koffein
** Zutaten: Wasser, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Citronensäure, Süßstoff, Acesulfam-K, Aspartam, Aroma-Koffein
*** Zutaten: Wasser, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Orangenextrakt, Aroma, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Stabilisator, Johannisbrotkernmehl, Farbstoff, Carotin
**** Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Aroma, Säureregulator, Natriumcitrate
***** <u>Chininhaltig!</u> Zutaten: Wasser, Zucker, Limonensaftkonzentrat, Limonen, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Aroma, Chinin

# Warme Getränke



## Tasse Kaffee

1,90 Euro

## Kännchen Kaffee

3,30 Euro

## Espresso

2,20 Euro

## Cappuccino

2,20 Euro

## Tee

Schwarzer, Früchte, Kamille,  
Hagebutte, Pfefferminz

Glas 1,90 Euro

## Tee mit 2cl Rum

Glas 3,90 Euro

## Heißer Apfelwein

Glas 0,25l 2,20 Euro

Glas 0,50l 3,90 Euro

## Glühwein

Glas 2,20 Euro

# Spirituosen



<b>Zwetschgenwasser</b>	40% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Obstler</b>	38% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Williamsbirne</b>	40% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Kirschwasser</b>	42% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Himbeergeist</b>	42% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Korn</b>	32% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Ouzo</b>	38% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Jägermeister</b>	35% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Fernet Branca</b>	45% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Ramazotti</b>	30% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Underberg</b>	49% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Pfläumchen</b>	25% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Sambuca</b>	40% 2cl	<b>2,00 Euro</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	43% 2cl	<b>2,50 Euro</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42% 2cl	<b>2,50 Euro</b>
<b>Wodka</b>	40% 2cl	<b>2,50 Euro</b>

Brückners Spezialitätenkeller		
<b>Kräuter Likör</b>	38% 2cl	<b>2,50 Euro</b>
<b>Haselnuss-Geist</b>	40% 2cl	<b>2,50 Euro</b>

<b>Baileys</b>	17% 2cl	<b>2,50 Euro</b>
<b>Asbach Uralt</b>	38% 2cl	<b>2,50 Euro</b>
<b>Hütchen*</b>		<b>2,50 Euro</b>
<b>Jack Daniel's</b>	43% 2cl	<b>3,00 Euro</b>
<b>Jack Daniel's Cola</b>		<b>3,00 Euro</b>
<b>Wodka Lemon**</b>		<b>3,00 Euro</b>
<b>Bacardi Orange</b>		<b>3,00 Euro</b>

\* koffeinhaltig; \*\* chininhaltig  
 Prozentangaben: Vol%Ethanol



# Sekt

**Piccolo**  
0,2l **3,80 Euro**

**Flasche Sekt**  
0,75l **9,80 Euro**

# Weißwein

## Silvaner Trocken

0,1l **2,30 Euro**  
0,2l **4,20 Euro**  
Karaffe 0,5l **8,40 Euro**

## Bacchus Halbtrocken

0,1l **2,30 Euro**  
0,2l **4,20 Euro**  
Karaffe 0,5l **8,40 Euro**

## Weinschorle

0,1l **2,00 Euro**  
0,2l **3,50 Euro**



# Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, trocken

0,1l **2,30 Euro**  
0,2l **4,20 Euro**  
Karaffe 0,5l **8,40 Euro**

# Apfelwein aus dem Kahlgrund

ob pur oder gespritzt

0,25l **1,90 Euro**  
0,50l **3,30 Euro**  
Maß 1,00l **6,10 Euro**