



Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Speisen.
Hier finden Sie unsere Standard Abendkarte.
Am Sonntag zum Mittagessen und zu besonderen
Saisonzeiten kann die Karte auch variieren.
Desweiteren finden Sie auf unseren Tafeln aktuelle
Tagesangebote und saisonale Gerichte.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Dienstag	von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Mittwoch	geschlossen
Donnerstag	von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Freitag	von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Samstag	von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag	von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Für den kleinen Hunger

Ofenfrisches Knoblauchbrot	1,90€
Tagessuppe	4,40€
Schnecken „Elsässer Art“ mit Kräuterbutter und Weißbrot	9,90 €
Gegrillte Pariser Champignons mit vielen Kräutern und Knoblauch serviert mit Knoblauchbrot	8,90€



Gegrillter Garnelenpieß mit Aioli und Knoblauchbrot 9,90€

Emmentaler Käsebrot mit Zwiebelringen 7,90€

Schwarzwälder Schinkenbrot² mit Zwiebelringen 7,90€

Lyoner Wurstsalat^{2,3,4} pikant angemacht mit Brot 7,90€

Straßburger Wurstsalat^{2,3,4} pikant angemacht m. Brot 8,90€

Bibeleskäse mit Dampfkartoffeln 7,50€

*Badische Maultaschen abgeschmelzt mit Speck und
Zwiebeln an kleiner Salatgarnitur 8,90€*

*Handgeschabte Käsespätzle „Badische Art“ mit Zwiebelschmelze
8,90€*

*Kartoffelrösti mit gebeiztem Lachs und kleinem Salatbouquet
12,90€*

*Marktfrisches Pfannengemüse in Olivenöl gebraten
mit Rosmarinkartoffeln 13,90€*

Salate der Saison

Bunter Salatteller 4,80€



Großer Vitaminsalat mit Sonnenblumenkernen, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Ei dazu Baguette 8,90€

Großer Salat mit gebr. Putenstreifen und Baguette 11,90€

Großer Salat mit Scampispiß und Baguette 13,90€

Großer Salat „Lukullus“, bunter Salatteller mit gebratenen
Streifen vom Zanderfilet dazu Baguette 13,90€

Bunter Winzer-Salat mit gekochtem Rindfleisch, bunten
Rohkostsalaten und einer pikanten Cocktailsauce 14,90€

(siehe auch letzte Seite)

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag ab 18Uhr

Original Elsässer Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Speck₂ und Zwiebeln 6,90€

Elsässer Flammkuchen mit Käse₄, Rahm, Speck₂, Zwiebeln 7,90€

Vegetarischer Flammkuchen mit frischen Champignons,
Rahm, Zwiebeln und Käse₄ 7,90€

Italienischer Flammkuchen mit Tomaten, Salami₄,



Rahm und Zwiebeln

8,90€

Schweinefleisch vom Grill

„Weinhaus Pfännchen“ Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle

16,90€

„Winzersteak“ Schweinerückensteak gegrillt mit Zwiebeln, hausgem. Kräuterbutter und Pommes Frites

12,90€

Schweinefiletspitzen „Romanoff“ mit fr. Champignons und grünem Pfeffer in Dijonsensauce dazu handgeschabte Spätzle

17,90€

Unsere Klassiker

Schweinerücken-Schnitzel „Wiener Art“ mit

Pommes Frites und buntem Salat

13,90€

Kleine Portion Schnitzel mit Pommes Frites u. Salat 10,90€

Schweine-Cordon bleu₂ mit Pommes Frites

13,90€

„Strammer Max“ Schwarzwälder Schinken₂ auf Brot mit Spiegeleiern und kleiner Salatgarnitur

10,90€



Fisch

*Gebratene Garnelenspieße auf Gemüserais mit
leichtem Fischesöble* 15,90€

*Zanderfilet in Limonen-Rieslingsauce
dazu Basmatireis* 18,90€

*...dazu empfehlen wir Ihnen einen bunten Salatteller
oder eine Portion frisches Pfannengemüse* 4,80 €
4,80 €

Geflügel

*Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Ananas und Mandeln
dazu Basmatireis* 14,90€

*Putensteak mit Pariser Champignons in
Rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle* 14,90€

Rind

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Dampfkartoffeln



und Preiselbeeren *18,90€*

*Rumpsteak vom Angus-Rind mit hausgemachter
Kräuterbutter und Pommes Frites* *21,90€*

*Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind
mit handgeschabten Spätzle* *21,90€*

Wild *(saisonal von Oktober bis März)*

*Hirschragout „Försterin“ mit Preiselbeerbirne
und handgeschabten Spätzle* *18,90€*

Zusatzstoffe

1Farbstoffe, 2Phosphat, 3Geschmacksverstärker, 4Konservierungsstoffe, 5Süßungsmittel