

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

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



3,40 Euro

Kleiner Cowboy

Zwei kleine
Semmelknödel mit
Soße



3,40 Euro

Piratenschnitzel

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



7,90 Euro

Großer Cowboy

Drei kleine
Semmelknödel mit
Soße



4,40 Euro

Bärenschnitzel

1/2 Rahmschnitzel
mit Pommes frites



8,90 Euro

Kleiner Vampir

Rigatoni mit
Tomatensoße



4,00 Euro

Bambinoschnitzel

1/2 Schnitzel mit
Soße und
Kroketten



7,90 Euro

Fliegenpilz

Rigatoni mit
Champignons in
Sahnesoße



5,00 Euro

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel

"Wiener Art"

Mit Pommes frites und Salat

11,40 Euro

Rahmschnitzel

Paniert, mit Pommes frites und Salat

12,40 Euro

Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

12,40 Euro

Jägerschnitzel

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

13,40 Euro

Schweineschnitzel

"Milano"

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

13,40 Euro

Schweineschnitzel

"Funghi Speciale"

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

13,40 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Wiener Art"

Mit Pommes frites und Salat

8,90 Euro

Halbes Rahmschnitzel

Paniert, mit Pommes frites und Salat

9,90 Euro

Halbes Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

9,90 Euro

Halbes Jägerschnitzel

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

10,90 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Milano"

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

10,90 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Funghi Speciale"

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

10,90 Euro

Vegetarisches

Spiegeleier

Mit Bratkartoffeln und Salat

7,90 Euro

Rigatoni Funghi Speciale

Röhrennudel mit frischen Champignons in
Sahnesauce mit Kräutern, dazu Salat

8,20 Euro

Semmelknödel

Mit frischen Champignons in Sahnesauce
mit Kräutern, dazu Salat

8,20 Euro

Gebackener Camembert

Knusprig braun gebacken mit
Preiselbeeren, Weißbrot und Butter

7,40 Euro

Frische Champignons

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

8,30 Euro

Gegrillter Schafskäse

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

9,30 Euro

Rigatoni "Napoli"

Italienische Nudeln mit Tomatensauce

5,10 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

7,50 Euro

Salatteller "Ikarus"

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

10,90 Euro

Salat "Florence"

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

9,90 Euro

Beilagensalat

Mit Sauce Vinaigrette angemacht

3,90 Euro

Beilagensalat

Mit Weißbrot

4,40 Euro

Aus der Bratröhre

Alle Braten können Sie auch mit Salzkartoffeln erhalten.

Deftiger Schweinebraten

Mit dunkler Sauce, Semmelknödel und hausgemachtes Rotkraut

10,90 Euro

Fränkischer Sauerbraten

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

14,90 Euro

Hackbraten

Mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

10,40 Euro

Jägerhackbraten

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce, Bratkartoffeln und Salat

11,40 Euro

Steaks

Rumpsteak mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter

Dazu knusprige Bratkartoffeln und Salat

21,50 Euro

Rumpsteak "Altdeutsche Art"

Mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und ein Salat

21,50 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

22,50 Euro

Rumpsteak "Rustikal"

Mit gerösteten Zwiebeln und knusprigem
Räucherspeck, dazu Bratkartoffeln und
Salat

23,00 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

9,80 Euro

Halbes Hähnchen

Mit Brot

7,80 Euro

Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Pommes frites und Salat

10,80 Euro

Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Brot

8,80 Euro

Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

10,80 Euro

Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben und Brot

8,80 Euro

Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

11,30 Euro

Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Brot

9,30 Euro

Verschiedenes

Knoblauchbaquette

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

5,70 Euro

Käse-Knoblauch-Baquette

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

7,40 Euro

Teller Pommes frites

Wahlweise mit Ketchup und / oder Mayonese

3,40 Euro

Schüssel Pommes frites

Wahlweise mit Ketchup und / oder Mayonese

5,80 Euro

Portion Bratkartoffeln

4,40 Euro

Portion Bratkartoffeln

Mit Beilagensalat

6,40 Euro

Vesperkarte

Käsebrod

Bauernbrod mit Butter und Käse

5,60 Euro

Rumpsteak

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

19,50 Euro

Jägerschnitzel

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

11,40 Euro

Rumpsteak

Mit Pfeffersoße und Brod

20,50 Euro

Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

10,40 Euro

Jägerhackbraten

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

9,40 Euro

Paniertes Schnitzel

Mit Brod

9,40 Euro

Bauernfrühstück

Mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurke und Ei

8,80 Euro

Paniertes Schnitzel

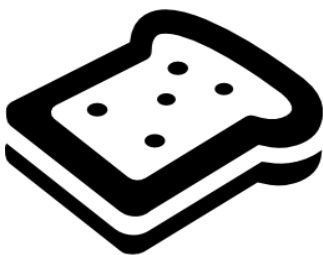
Mit dunkler Sauce und Brod

9,90 Euro

Heiße Frikadelle

Mit Brod

5,30 Euro



Hackbraten

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

8,40 Euro

Süße Versuchung

Lust auf etwas Süßes?



Portion gemischtes Eis

Mit oder ohne Sahne

2,10 Euro

2,60 Euro

Große Portion gemischtes Eis

Mit oder ohne Sahne

3,10 Euro

3,60 Euro

Schoko-Becher

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

3,60 Euro

Irish Dream

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis
mit Baileys und Sahne

4,10 Euro



Seligenstädter Biere



Glaabsbräu Export*	0,3 l	2,30 Euro
	0,4 l	3,00 Euro
	1,0 l	6,20 Euro
Glaabsbräu Pilsener Privat*	0,3 l	2,30 Euro
	0,4 l	3,00 Euro
	1,0 l	6,20 Euro
Glaabsbräu Helles*	0,3 l	2,70 Euro
	0,4 l	3,30 Euro
	1,0 l	7,00 Euro
Glaabsbräu alkoholfreies*	0,33 l Flasche	2,30 Euro
Glaabsbräu Hefeweizen dunkel**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Glaabsbräu Hefeweizen hell**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Glaabsbräu Kristallweizen**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Alkoholfreies Weizen**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Colaweizen**	0,5 l	3,50 Euro

* enthält Gerstenmalz; ** enthält Weizenmalz

Alkoholfreie Getränke

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**

Säfte



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**

* 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



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

Brückners Spezialitätenkeller		
Kräuter Likör	38% 2cl	2,50 Euro
Haselnuss-Geist	40% 2cl	2,50 Euro

Tequila weiß	38% 2cl	2,50 Euro
Tequila gold	38% 2cl	2,50 Euro
Baileys	17% 2cl	2,50 Euro
Asbach Uralt	38% 2cl	2,50 Euro
Hütchen*		2,50 Euro
Jack Daniel's	43% 2cl	3,00 Euro
Jack Daniel's Cola		3,00 Euro
Wodka Lemon**		3,00 Euro
Bacardi Orange		3,00 Euro

* koffeinhaltig; ** chininhaltig
 Prozentangaben: Vol%Ethanol

Sekt

Piccolo

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

Flasche Sekt

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



Weinkarte

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**



Weißherbst



Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, trocken

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

Rotwein

Wasenweiler Spätburgunder

trockener Qualitätswein oder halbtrocken

	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

