

Mittagskarte



Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Salat <small>13)15)19)22)</small>	€ 27,60 kleine Portion 24,60
Wienerschnitzel mit Pommes- frites und Gemüse Tellergericht <small>13)15)19)</small>	€ 27,00 kleine Portion 24,00
Schnitzel paniert mit Pommes- frites und Salat <small>13)15)</small>	€ 20,00 kleine Portion 17,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Salat <small>2)3)4)13)15)</small>	€ 31,20
PA-CO mit Gouda gefülltes Cordon Bleu vom Schwein an pikanter Paprikasoße mit Kroketten und Salat <small>2)8)13)15)18)19)22)</small>	€ 25,90
Jägerschnitzel an Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat <small>13)15)19)</small>	€ 23,00 kleine Portion € 20,00
Filetsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes- frites und Salat <small>18)19)22)</small>	€ 42,00
Hackbraten mit Spätzle und Salat <small>13)15)19)22)</small>	€ 19,50
Gemüseteller mit Bratkartoffeln und Spiegelei <small>15) 19)</small>	€ 18,00
Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat <small>2/13/15/20/</small>	€ 16,80
Gebrautes Zanderfilet auf Kräuterhollandaise mit Salzkartoffeln und Salat <small>13)15)16)18)19)</small>	€ 29,00



Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salat als Beilage ²²⁾	€ 7,50
Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons ^{2) 3)}	€ 8,50
Blattsalat mit gebratenen Garnelen ¹³⁾¹⁴⁾	€ 11,50
Kraftbrühe mit feinen Nudeln ¹³⁾¹⁵⁾	€ 6,60
Kraftbrühe mit Flädli ^{13/15/21)}	€ 7,00

Bunter Salatteller ²²⁾

mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesan	€ 28,50
mit Schweinesteak und Kräuterbutter ¹³⁾¹⁹⁾	€ 22,50
mit einem panierten Schweineschnitzel ¹³⁾¹⁵⁾¹⁹⁾	€ 19,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ¹³⁾	€ 19,50
mit gebratenem Zander, Garnelen und Kräuter-Knoblauch-Dip ¹³⁾	€ 26,00

Zusatzstoffe und Allergene:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel(n) 9. mit Süßungsmittel- enthält Phenylalaninquelle 10. mit Phosphat 11. koffeinhaltig 12. chininhaltig 13. Gluten 14. Krebstiere, Weichtiere 15. Eier
16. Fische 17. Erdnüsse 18. Soja 19. Milch/Lactose 20. Nüsse 21. Sellerie 22. Senf 23. Schwefeldioxid und Sulfite 24. Weichtiere

Zusatz:

in unseren Suppen/Sößen finden handelsübliche Geschmacksverstärker sowie jodiertes Speisesalz Anwendung. Außerdem können alle Speisen geringe Spuren von Allergenen enthalten!



Spezielles

Hackbraten mit Spätzle und Salat

13)15)19)22)

€ 19,50

Filetgulasch „a la chef“ mit Kroketten und Salat

13)15)19)22)

€ 34,50

Vegetarische Gerichte

Pikantes Thai - Gemüse - Curry

aus dem Wok mit Reis 2) 4) 14) 16) 18)

€ 22,50

Gemüseteller mit Bratkartoffeln und Spiegelei 15) 19)

€ 18,00

Schon probiert zum Aperero?

**„Meloni Spritzzz“
-the new taste of wine-**

€ 8,00

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr

Frische Kalbsleberli „sauer“ mit Rösti und Salat

25,00 €

Zusatzstoffe und Allergene:

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel(n) 9. mit Süßungsmittel- enthält Phenylalaninquelle 10. mit Phosphat 11. koffeinhaltig 12. chininhaltig 13. Gluten 14. Krebstiere, Weichtiere 15. Eier
16. Fische 17. Erdnüsse 18. Soja 19. Milch/Lactose 20. Nüsse 21. Sellerie 22. Senf 23. Schwefeldioxid und Sulfite 24. Weichtiere 25. Lupinen

Zusatz:

in unseren Suppen/Sößen finden handelsübliche Geschmacksverstärker sowie jodiertes Speisesalz Anwendung. Außerdem können alle Speisen geringe Spuren von Allergenen enthalten!



Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes- frites und Salat <small>13)15)22)</small>	€ 20,00 kleine Portion € 17,00
Jägerschnitzel an Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat <small>13) 15) 18) 19)22)</small>	€ 23,00 kleine Portion € 20,00
Paprikaschnitzel an pikanter Soße mit Spätzle und Salat <small>2)8)13)15)18)19)22)</small>	€ 23,00 kleine Portion € 20,00
Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Pommes- frites <small>18) 19)</small>	€ 25,90
PA-CO mit Gouda gefülltes Cordon Bleu an pikanter Paprikasoße mit Kroketten und Salat <small>2)8)13)15)18)19)22)</small>	€ 25,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Kräuterhollandaise mit Salzkartoffeln und Salat <small>13) 15) 16) 18) 19) 22)</small>	€ 29,00
Bunter Salatteller mit gebratenem Zander, Garnelen und Kräuter-Knoblauch-Dip <small>13)</small>	€ 26,00

Zusatzstoffe und Allergene:

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff oder konserviert 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmacksverstärker5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst
8.mit Süßungsmittel(n) 9.mit Süßungsmittel- enthält Phenylalaninquelle 10.mit Phosphat 11.koffeinhaltig 12.chininhaltig 13.Gluten 14. Krebstiere, Weichtiere 15. Eier
16. Fische 17.Erdnüsse 18.Soja 19.Milch/Lactose 20.Nüsse 21. Sellerie 22. Senf 23. Schwefeldioxid und Sulfite 24. Weichtiere 25. Lupinen

Zusatz:

in unseren Suppen/Soßen finden handelsübliche Geschmacksverstärker sowie jodiertes Speisesalz Anwendung. Außerdem können alle Speisen geringe Spuren von Allergenen enthalten!



Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Salat

13)15)19)22)

€ 27,60
kleine Portion
€ 24,60

Wienerschnitzel mit Pommes- frites und Gemüse

13)15)19)

€ 27,00
kleine Portion
€ 24,00

Cordon Bleu mit Pommes- frites und Salat 2)3)4)13)15)22)

€ 31,20

Vom Rind

Filetsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes- frites und Salat 18)19)22)

€ 42,00

Filetsteak mit Pfefferrahmsoße

Spätzle und Salat 13)15)19)22)

€ 43,50

Extras

Portion Bratensoße 13)18)21)

€ 2,50

Portion Rahmsoße 13) 16) 18)19)

€ 2,50

Portion Pfefferrahmsoße 13) 16) 18)19)

€ 3,00

Portion Paprikasoße 13)15)18)19)22)

€ 3,00

Portion Champignonrahmsoße 13) 16) 18)19)

€ 3,00

Portion hausgemachte Kräuterbutter 16)18)19)

€ 1,80

Bratkartoffeln als umbestellte Beilage

2,50- € Aufpreis

Zusatzstoffe und Allergene:

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff oder konserviert 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmacksverstärker5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst
8.mit Süßungsmittel(n) 9.mit Süßungsmittel- enthält Phenylalaninquelle 10.mit Phosphat 11.koffeinhaltig 12.chininhaltig 13.Gluten 14. Krebstiere, Weichtiere 15. Eier
16. Fische 17.Erdnüsse 18.Soja 19.Milch/Lactose 20.Nüsse 21. Sellerie 22. Senf 23. Schwefeldioxid und Sulfite 24. Weichtiere 25.Lupinen

Zusatz:

in unseren Suppen/Soßen finden handelsübliche Geschmacksverstärker sowie jodiertes Speisesalz Anwendung. Außerdem können alle Speisen geringe Spuren von Allergenen enthalten!



Kalte Küche

Wurstsalat und Brot <small>2) 3)22)</small>	€ 12,00
Wurstsalat mit Käse und Brot <small>2) 3) 19)22)</small>	€ 13,20
Wurstsalat spezial mit Salaten garniert und Brot <small>2) 3)22)</small>	€ 14,50
Wurst - Käse-Salat spezial mit Salaten garniert und Brot <small>2) 3)19)22)</small>	€ 15,50
Käsesalat mit Brot <small>19)22)</small>	€ 13,50
Bauernspeck mit Brot <small>2) 3)</small>	€ 13,50

Salate

Grüner Salat als Beilage <small>22)</small>	€ 7,50
Gemischter Salat als Beilage <small>22)</small>	€ 7,50
Kartoffelsalat <small>22)</small>	€ 7,50
Kleiner Salatteller <small>22)</small>	€ 9,50
Großer Salatteller <small>22)</small>	€ 12,00

Zusatzstoffe und Allergene:

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel(n) 9. mit Süßungsmittel- enthält Phenylalaninquelle 10. mit Phosphat 11. koffeinhaltig 12. chininhaltig 13. Gluten 14. Krebstiere, Weichtiere 15. Eier
16. Fische 17. Erdnüsse 18. Soja 19. Milch/Lactose 20. Nüsse 21. Sellerie 22. Senf 23. Schwefeldioxid und Sulfite 24. Weichtiere 25. Lupinen

Zusatz:

in unseren Suppen/Soßen finden handelsübliche Geschmacksverstärker sowie jodiertes Speisesalz Anwendung. Außerdem können alle Speisen geringe Spuren von Allergenen enthalten!



Zum Aperitif

Campari ¹⁾ Orange oder Soda	€ 7,00
Martini bianco oder rosso, pur oder mit Soda	€ 7,00
Aperol Spritz ^{1) 12)} / Hugo	€ 7,50
Monin Bitter ohne Alkohol, Orange oder Soda ^{1) 20)}	€ 7,00
Meloni Sprizz „the new taste of wine“	€ 8,00

Sekt

1 Glas Winzersekt Nobile Blanc Brut	0,1 l.	€ 6,50
1 Glas Bürgin Rosé Sekt	0,1 l.	€ 6,60
1 Glas Winzersekt mit einem Hauch Holunderblüte	0,1 l.	€ 6,80
„Kir Royal“ Winzersekt mit Cassis	0,1 l.	€ 6,80

Offene Weißweine

Markgräfler Winzer Gutedel vom Fass	¼ l.	€ 4,60
	1/10 l.	€ 2,40
Schorle weiß süß oder sauer	¼ l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Müller Thurgau QbA feinherb	¼ l.	€ 4,80
	1/10 l.	€ 2,60
Markgräfler Winzer Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb	¼ l.	€ 5,80
	1/10 l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Rosé QbA	¼ l.	€ 6,20
	1/10 l.	€ 3,30

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1) mit Farbstoff 12) chininhaltig 20) Nüsse



Bier frisch vom Fass

Lasser Bier Premium Pils	0,3 l. € 3,50	0,4 l. € 4,30
Maisel`s Weisse Hefeweizen	0,3 l. € 3,60	0,5 l. € 4,70
Lasser Radler	0,3 l. € 3,50	0,4 l. € 4,30
Lasser „1850“ Kellerbier	0,3 l. € 3,50	0,4 l. € 4,30

Alkoholfreie Getränke

Clausthaler alkoholfrei		0,33 l. € 3,50
Maisel`s Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l. € 4,60
Coca Cola ^{1) 11)}	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Coca Cola Zero ¹⁾		0,33 l. € 3,90
Fanta ^{1) 3)}	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Cola Mix ^{1) 3) 11)}	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Zitronenlimonade Lieler	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Lieler Mineralwasser Classic / Natur		0,25 l. € 3,00
Lieler Mineralwasser Classic / Natur		0,5 l. € 4,40
Lieler Mineralwasser Classic / Natur		0,7 l. € 5,60
Apfelsaft	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Apfelsaftschorle	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Schweppes Bitter Lemon ¹²⁾		0,2 l. € 4,30
Tonic Water -Thomas Henry-		0,2 l. € 4,30
Orangensaft		0,2 l. € 3,90
Johannisbeere Nektar		0,2 l. € 3,90
Johannisbeerschorle	0,2 l. € 3,10	0,4 l. € 4,50
Eistee-Pfirsich Libella		0,5 l. € 4,50

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig



Offene Weine

BIO Weingut Kaufmann Gutedel vom Fass	¼ l.	€ 4,60
	1/10 l.	€ 2,40
Schorle weiß süß oder sauer	¼ l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Müller Thurgau QbA feinherb	¼ l.	€ 4,80
	1/10 l.	€ 2,60
Markgräfler Winzer Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb	¼ l.	€ 5,80
	1/10 l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Rosé QbA	¼ l.	€ 6,20
	1/10 l.	€ 3,30
Markgräfler Winzer Rotwein vom Fass	¼ l.	€ 5,80
	1/10 l.	€ 3,00
Schorle rot süß oder sauer	¼ l.	€ 3,60
Ballrechten- Dottinger Castellberg Spätburgunder Rotwein QbA trocken	¼ l.	€ 6,40
	1/10 l.	€ 3,30
Feuerbacher Vogtei Rötteln Spätburgunder Rotwein QbA feinherb	1/4l.	€ 6,40
	1/10 l.	€ 3,30

Schon Probiert ?

„Meloni Spritzzz“
-the new taste of wine- € 8,00

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

1) mit Farbstoff 12) chininhaltig 20) Nüsse



Markgräfler Winzer Efringen-Kirchen

Isteiner Kirchberg Gutedel QbA 0,75 l. 19,30 €
trocken

dezent, nussiges Aroma/ frisch/milde Säure
Passend zu kräftigem Vesper/ Spargel/ leichten Gerichten

Markgräfler Müller-Thurgau QbA 1,0 l. 19,20 €
feinherb 1/4 l. 4,80 €

frisch/ elegant/ feiner Muskatton
Passend zu Vesper/ leichte Gerichte/Gemüse

Markgräfler Spätburgunder QbA 1,0 l. 23,20 €
Weißherbst feinherb 1/4 l. 5,80 €

Rosafarben/zarte Burgunderaromen/ feinfruchtig/ elegant
Passend zu Salaten/ Fisch/ Geflügel

Markgräfler Rosé QbA 0,75 l. 18,60 €
feinherb 1/4 l. 6,20 €

beerig-mineralisch schmeichelnd/ feinfruchtig/
Passend zu Salaten/ Fisch/ Geflügel Grill oder als Absacker

Blansinger Wolfer QbA 0,75 l. 25,30 €
Weißer Burgunder trocken 1/4 l. 8,50 €

elegant/ rassig feinfruchtig
Passend zu hellem Fleisch /Kalb Schwein /Fisch/Geflügel/
Käse



Markgräfler Winzer Efringen-Kirchen

Mauchener Sonnenstück 0,75 l. 26,50 €
Spätburgunder Rotwein QbA
trocken

kräftig/ gehaltvoll/ fruchtiges Beerenaroma
Passend zu Kalb/ Rind/Lamm/ Wild/ Käse

Feuerbacher Vogtei Rötteln 1,0 l. 25,60 €
Spätburgunder Rotwein QbA 1/4 l. 6,40 €
feinherb

kräftig/ gehaltvoll/ fruchtiges Beerenaroma
Passend zu Kalb/ Rind/Lamm/ Wild/ Käse

Ballrechten-Dottinger Castellberg 1,0 l. 25,60 €
Spätburgunder Rotwein QbA 1/4 l. 6,40 €
trocken

kräftig/ gehaltvoll/ fruchtiges Beerenaroma
Passend zu Kalb/ Rind/Lamm/ Wild/ Käse



BIO Weingut Kaufmann Efringen-Kirchen

Riesling Weißwein	0,75 l.	22,50 €
trocken	1/4 l.	7,50 €

frisch/duftig/ feinrassige Fruchtsäure
Fisch/ Spargel/ helles Fleisch/ leichte Speisen

Roter Gutedel Weißwein	0,75 l.	21,00 €
trocken	1/4 l.	7,00 €

Lachsfarben/ fruchtig/ frisch/ angenehme Säure
Spargel/leichte Speisen/Salate/Gemüse/Grillgerichte

Chardonnay Weißwein	0,75 l.	25,30 €
trocken	1/4 l.	8,50 €

Lachsfarben/ fruchtig/ frisch/ angenehme Säure
Spargel/leichte Speisen/Salate/Gemüse/Grillgerichte

Grauer Burgunder Weißwein	0,75 l.	25,30 €
trocken	1/4 l.	8,50 €

Passend zu hellem Fleisch /Kalb Schwein /Fisch/Geflügel/
Käse

Regent Rotwein	0,75 l.	24,00 €
trocken	1/4 l.	8,00 €

vollmundig/ fruchtig/ Duft von dunklen Beeren und reifen
Kirschen
Passend zu Nudelgerichte mit Tomate/ kurzgebratenes
Fleisch/ Rind/Wild



Weingut Sommerhalter Mauchen

SIMON'S VON FALSTAFF PRÄMIERTEN WEINE

2021 Pinot Blanc Stonebux trocken

0,75 l. 68,50 €

Schön nuancierter Duft mit feiner Holzwürze, kalter Rauch, Brioche, ein wenig Hefe, Birne. Am Gaumen schafft der gekonnte Holzeinsatz Struktur, bis ins Finish anhaltende Steinfrucht, Birne, auch zitrische Noten raffinierte Säure, mineralisch definiert, ambitioniert.

2021 Chasselas Heaven trocken

0,75 l. 68,50 €

Im kräftigen Duft leicht rauchig, Holzwürze, reifes Steinobst, Pfirsich, Apfelschale. Am Gaumen stoffig mit straffer, kompakter Struktur, die Gerbstoffe vom Holzabbau sind spürbar, reifes Steinobst, auch tropische Frucht, noch nicht am Endpunkt seiner Entwicklung.

2021 Pinot Noir Firestone trocken

0,75 l. 74,50 €

Feuerstein, frische Cranberry, rote Kirsche, würzig, kräuterig, Tomatenrispe. Gute Spannung am Gaumen, extraktgetragen, dunkle Schwarzkirsche, Blaubeere, das griffige, reife Tannin gibt Struktur und schafft Weite, präsenre Säure, kalkige Mineralik, wirkt lebendig.



Italienische Rotweine

2020er Cubardi Primitivo

0,75 l. 48,50 €

Weingut Schola Sarmenti Nardo (NE) Italien

Strahlend Rubinrot / intensives Bouquet von reifen Beerenfrüchten und Duft nach Pflaumen und sanft nussige Aromen

Passend zu Kalb/ Rind/Lamm/ Wild/ Käse

2020er Roccamora Negroamaro

0,75 l. 40,00 €

Weingut Schola Sarmenti Nardo (NE) Italien

Strahlend Rubinrot mit granatroten Reflexen/ kräftig würziges Bouquet/ vielschichtige Fruchtaromen und Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee

Passend zu Kalb/ Rind/Lamm/ Wild/ Käse

Sekt

Nobile Blanc Brut Winzersekt

0,75 l. 42,00
0,1 l. 6,50

WG Markgräfler Winzer Efringen-Kirchen

Bürgin Rose Sekt trocken

0,75 l. 45,00
0,1 l. 6,60

Hofgut Sonnenschein Fischingen