



Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salat als Beilage <small>22)</small>	€ 7,50
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons <small>2) 3)</small>	€ 9,00
Blattsalat mit gebratenen Garnelen <small>13)14)</small>	€ 11,50
Kraftbrühe mit feinen Nudeln <small>13)15)</small>	€ 6,60
Kraftbrühe mit Markklößchen <small>13/15/21</small>	€ 7,00
Kürbis-creme-Süppchen <small>13)19)</small>	€ 7,50

Wild auf Wild

Hirschgulasch „hausgebeizt“ mit Butternüdeli, Rotkraut und Preiselbeerbirne <small>13/15/19/23/</small>	€ 32,50
Rahmgeschnetzeltes aus der Rehkeule „Jäger Art“ mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeerbirne <small>13/15/19/</small>	€ 39,50
Wildschweinrücken an Morchelrahmsoße, Spätzle und Rotkraut	€ 37,50

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

Zusatz:

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

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 Rotkraut und Spätzle <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
Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterhollandaise mit Salzkartoffeln und Salat <small>13)15)16)18)19)</small>	€ 29,00



Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salat als Beilage <small>22)</small>	€ 7,50
Nüsslsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons <small>2) 3)</small>	€ 9,50
Blattsalat mit gebratenen Garnelen <small>13)14)</small>	€ 11,50
Kraftbrühe mit feinen Nudeln <small>13)15)</small>	€ 6,60
Kraftbrühe mit Flädli <small>13/15/21</small>	€ 7,00
Kürbis-creme-suppe <small>13)19)</small>	€ 7,50

Schon probiert zum Apero?

„Meloni Spritzz“
-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

Zusatz:

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



Wild auf Wild

Hirschgulasch „hausgebeizt“ mit Butternüdeli, Rotkraut und Preiselbeerbirne 13/15/19/23/ € 32,50

Rahmgeschnetzeltes aus der Rehkeule „Jäger Art“ mit Krokettten, Rotkraut und Preiselbeerbirne 13/15/19/ € 39,50

Wildschweinrücken an Morchelrahmsoße, Spätzle und Rotkraut € 37,50

Unsere Weinempfehlung zum Wild Regent Bio Rotwein

trocken

Weingut Kaufmann Efringen-Kirchen
vollmundig/ fruchtig/ Duft von dunklen Beeren und reifen Kirschen
1/4 L. 8,00 €

Vegetarisches und kleine 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

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 25. Lupinen

Zusatz:

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



Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes- frites und Salat 13)15)22)

€ 20,00
kleine Portion
€ 17,00

**Jägerschnitzel an Champignonrahmsoße
mit Spätzle und Salat** 13) 15) 18) 19)22)

€ 23,00
kleine Portion
€ 20,00

**Paprikaschnitzel an pikanter Soße
mit Spätzle und Salat** 2)8)13)15)18)19)22)

€ 23,00
kleine Portion
€ 20,00

**Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüse und Pommes- frites** 18) 19)

€ 25,90

**PA-CO
mit Gouda gefülltes Cordon Bleu an pikanter Paprikasoße
mit Kroketten und Salat** 2)8)13)15)18)19)22)

€ 25,90

Fisch

**Gebratenes Zanderfilet an Kräuterhollandaise
mit Salzkartoffeln und Salat** 13) 15) 16) 18) 19) 22)

€ 29,00

**Bunter Salatteller mit gebratenem Zander, Garnelen
und Kräuter-Knoblauch-Dip** 13)

€ 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 Allergen 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

€ 42,00

Pommes- frites und Salat

18)19)22)

Filetsteak mit Pfefferrahmsoße

€ 43,50

Spätzle und Salat

13)15)19)22)

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:

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

Zusatze:

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



Kalte Küche

Wurstsalat und Brot 2) 3) 22) € 12,00

Wurstsalat mit Käse und Brot 2) 3) 19) 22) € 13,20

Wurstsalat spezial mit Salaten garniert und Brot 2) 3) 22) € 14,50

**Wurst - Käse-Salat spezial
mit Salaten garniert und Brot** 2) 3) 19) 22) € 15,50

Käsesalat mit Brot 19) 22) € 13,50

Bauernspeck mit Brot 2) 3) € 13,50

Salate

Grüner Salat als Beilage 22) € 7,50

Gemischter Salat als Beilage 22) € 7,50

Kartoffelsalat 22) € 7,50

Kleiner Salatteller 22) € 9,50

Großer Salatteller 22) € 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 Allergen 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	½ l.	€ 4,60
	1/10 l.	€ 2,40
Schorle weiß süß oder sauer	½ l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Müller Thurgau QbA feinherb	½ l.	€ 4,80
	1/10 l.	€ 2,60
Markgräfler Winzer Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb	½ l.	€ 5,80
	1/10 l.	€ 3,10
Markgräfler Winzer Rosé QbA	½ l.	€ 6,20
	1/10 l.	€ 3,30



Bier frisch vom Fass

Lasser Bier Premium Pils	0,3 l.	€ 3,30	0,4 l.	€ 4,10
Maisel`s Weisse Hefeweizen	0,3 l.	€ 3,40	0,5 l.	€ 4,50
Lasser Radler	0,3 l.	€ 3,30	0,4 l.	€ 4,10
Lasser „1850“ Kellerbier	0,3 l.	€ 3,30	0,4 l.	€ 4,10

Alkoholfreie Getränke

Clausthaler alkoholfrei	0,33 l.	€ 3,30
Maisel`s Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	€ 4,40
Coca Cola <small>1) 11)</small>	0,2 l.	€ 2,90
Coca Cola Zero <small>1)</small>	0,33 l.	€ 3,70
Fanta <small>1) 3)</small>	0,2 l.	€ 2,90
Cola Mix <small>1) 3) 11)</small>	0,2 l.	€ 2,90
Zitronenlimonade Lieler	0,2 l.	€ 2,90
Lieler Mineralwasser Classic / Natur	0,25 l.	€ 2,80
Lieler Mineralwasser Classic / Natur	0,5 l.	€ 4,20
Lieler Mineralwasser Classic / Natur	0,7 l.	€ 5,40
Apfelsaft	0,2 l.	€ 2,90
Apfelsaftschorle	0,2 l.	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon <small>12)</small>	0,2 l.	€ 4,00
Tonic Water -Thomas Henry-	0,2 l.	€ 4,10
Orangensaft	0,2 l.	€ 3,70
Johannisbeere Nektar	0,2 l.	€ 3,70
Johannisbeerschorle	0,2 l.	€ 2,90
Eistee -Elephant Bay-	0,4 l.	€ 4,30
verschiedene Sorten	0,33 l.	€ 4,30

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

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



Offene Weine

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

Schon Probiert?

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



Markgräfler Winzer Efringen-Kirchen

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

dezentes, 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 €
Weiβherbst 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 €
Weiβer 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 0,75 l. 68,50 € **trocken**

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 0,75 l. 68,50 € **trocken**

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

2021 Pinot Noir Firestone 0,75 l. 74,50 € **trocken**

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, präsente 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