

## Aperitif und Sekt

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda Wasser	4,90 €
<b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	5,50 €
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda Wasser	4,90 €
<b>Lillet</b> Lillet blanc/rose, russian wild berry, saisonale Früchte	5,50 €
<b>Sekt mit Pfirsichlikör</b> Pfirsichlikör , Sekt	4,90 €
<b>French 75</b> Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt	5,50 €
<b>Campari Orange</b> Campari, Orangensaft	5,00 €
<b>Dry Martini</b> Gin, trockener Wermut	5,90 €
<b>Glas Sekt</b> Fürstenfass Cuvee Sekt trocken	3,80 €
<b>Glas Sekt</b> Hausmarke	3,00 €
<b>Martini</b> Bianco / Rosso	4,50 €

## Suppen & Salate

### Rinderkraftbrühe

Hausgemachte Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle 4,20 €

### Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Sahne 5,50 €

### Norwegischer Räucherlachs

an großem gemischtem Salat, dazu Sahnemeerrettich 7,50 €

### Kleiner Beilagensalat

4,50 €

### Fitnesssalatteller

mit saftig gebratenen Putenstreifen und Wiesenchampignons 9,80 €

### Nizzasalat

mit Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen 8,50 €

zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Ciabatta

## Vegetarisches & Veganes

### Hausgemachte Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln 1,3 9,80 €

### Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

mit frischen Rahmpfifferlingen, Kirschtomaten und Kräuterpesto 12,80 €

### Penne Mediterran

mit fruchtigem Ratatouille-Gemüse und gehobeltem Parmesan 9,80 €

>>> auch vegan möglich

## Vesper

### Schwäbischer Wurstsalat

mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln dazu ein Brotkorb 1,5 7,50 €

### Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln dazu ein Brotkorb 1,3,5 7,90 €

### Toast „Hubertus“

mit Schinken, Champignons á la Creme und Käse überbacken 8,50 €

## Hauptgerichte

### **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken**

Aus der Butterpfanne mit Pommes Frites 11,80 €

### **Cordon Bleu vom Schweinerücken**

mit Honigschinken und würzigem Käse gefüllt in Butter gebraten

mit Kroketten 1,3,5,8 13,50 €

### **Filetteller nach „Art des Hauses“**

Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons

dazu hausgemachte Spätzle, Gemüse der Saison 15,80 €

### **Landhotelplatte für 2 Personen**

Verschiedene Steaks vom Grill mit marktfrischem Gemüse

dazu hausgemachte Spätzle und Pommes Frites 38,00 €

### **Pfeffertöpfele aus der Pfanne**

Pikantes Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Rinderrücken und der Putenbrust  
in feiner Rotweinsauce mit grünem Pfeffer, frischem Paprika dazu hausgemachte Spätzle 15,20 €

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

mit hausgemachten Spätzle und feiner Bratensauce 18,90 €

### **Rumpsteak vom argentinischen Angusrind (ca. 250 g)**

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 19,50 €

### **Rumpsteak „Madagaskar“ (ca. 250 g)**

mit feiner Pfefferrahmsauce und Kroketten 19,50 €

### **Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind**

mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln 13,90 €

### **Zanderfilet vom Grill**

auf Blattspinat, Zitronenbuttersauce und Petersilienkartoffeln 16,80 €

### **Norweger Lachsfilet**

mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebraten

feine Rieslingsahnesauce und Butterreis 17,50 €

### **Putensteak vom Grill**

auf Ratatouille-Gemüse mit Tagliatelle in Nussbutter geschwenkt 15,80 €

zu allem Hauptgerichten empfehlen wir Ihnen einen Beilagensalat!

## Desserts

### Hausgemachte Mousse au Chocolate

von dunkler und heller Schokolade an frischen Früchten

6,50 €

♦ ♦ ♦

### Dessertteller

mit zweierlei vom hausgemachten Eis Parfait an frischen Früchten und warmer Beersauce

7,50 €

♦ ♦ ♦

### Gebackene Apfelküchle

In Zimtzucker gewendet, dazu Karamellsauce und Vanilleeis

6,50 €

## Eis-Desserts

### Gemischtes Eis (3 Kugeln nach Wahl)

3,50 €

mit Sahne 3,90 €

♦ ♦ ♦

### „Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 1,3

5,90 €

♦ ♦ ♦

### Walnusseis

mit heißen Kirschen und Sahne

5,90 €

♦ ♦ ♦

### Eisbecher „Mandeltraum“

Vanilleeis mit Eierlikör, gebrannte Mandeln und Haselnusskrokant und Sahne

5,90 €

♦ ♦ ♦

Auf Wunsch servieren wir Ihnen nach dem Nachtisch auch gerne Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino oder einen Digestif!

## Wein & Sekt

### Weißweine

Fürstenfass <b>Riesling QbA trocken</b>	0,25l	3,90 €
Fürstenfass <b>Riesling QbA halbtrocken</b>	0,25l	3,90 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Grauburgunder Kabinett trocken</b>	0,25l	3,90 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Muskateller halbtrocken QbA</b>	0,25l	3,90 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Cheri-Süß QbA</b>	0,25l	3,90 €

### Roséwein

Fürstenfass <b>Schwarzriesling Weißherbst QbA</b>	0,25l	3,90 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Spätburgunder Weißherbst</b>	0,25l	3,90 €

### Rotweine

Fürstenfass <b>Trollinger QbA trocken</b>	0,25l	4,20 €
Fürstenfass <b>Lemberger QbA trocken</b>	0,25l	4,20 €
Fürstenfass <b>Trollinger Lemberger QbA</b>	0,25l	4,20 €
Fürstenfass <b>Spätburgunder QbA trocken</b>	0,25l	4,20 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Taurus-Lieblich QbA</b>	0,25l	4,20 €
Heuholzer Dachsteiger <b>Beerus-Süß QbA</b>	0,25l	4,20 €

### Weinschorle

<b>Weiß, Rosé oder Rot</b>	0,25l	2,80 €
----------------------------	-------	--------

### Sekt

Fürstenfass <b>Cuvée Sekt trocken</b>	0,1l	3,00 €
	0,75l	17,00 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
<b>Cola</b> <small>1,3,6</small>	2,30 €	3,30 €
<b>Orangenslimonade</b> <small>1,3</small>	2,30 €	3,30 €
<b>Zitronenslimonade</b> <small>1,3</small>	2,30 €	3,30 €
<b>Spezi</b> <small>1,3,6</small>	2,30 €	3,30 €
<b>Coca Cola light</b> <small>1,3</small>	2,30 €	3,30 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <small>1,3,7</small>	2,40 €	3,40 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <small>1,3</small>	2,40 €	3,40 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <small>1,3</small>	2,40 €	3,40 €
<b>Tafelwasser</b>	1,90 €	2,90 €
<b>Wasser</b> <small>Teusser Gourmet Classic oder Still</small>	<b>0,5l</b>	3,50 €
<b>Wasser</b> <small>Teinacher Gourmet Naturell</small>	<b>0,5l</b>	3,50 €
<b>Red Bull</b> <small>Dose</small>	<b>0,33l</b>	3,50 €

### Säfte

<b>Apfel, Orange, Maracuja, Multivitamin,</b>	2,40 €	
<b>Ananas, Johannisbeere, Banane</b>		3,80 €
<b>Traube rot/weiss, Sauerkirsche</b>	2,30 €	
<b>Saftschorle</b>		3,50 €

### Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	2,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,30 €
<b>Milchkaffee</b>	3,30 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Latte macchiato</b>	3,50 €
<b>Heiße Schokolade</b>	3,50 €
<b>Tasse Tee</b> <small>(mit Rum 1,40 € Aufschlag)</small>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90 €

## Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
<b>Export Gold</b> Crailsheimer Engelbräu	2,70 €	3,30 €
<b>Pils</b> Stuttgarter Hofbräu	2,70 €	3,30 €
<b>Hefeweizen</b> Malteser	2,80 €	3,50 €
<b>Kellerpils</b> Crailsheimer Engelbräu	2,80 €	3,50 €

## Bier aus der Flasche

<b>Dunkles Hefeweizen</b> Stuttgarter Hofbräu	0,5l	3,50 €
<b>Kristallweizen</b> Stuttgarter Hofbräu	0,5l	3,50 €
<b>Alkoholfreies Bier</b> Stuttgarter Hofbräu	0,5l	3,50 €
<b>Schwarzbier</b> Köstritzer	0,5l	3,50 €
<b>Becks</b> Pilsner	0,3l	3,30 €

## Bier Mixgetränke

	0,3l	0,5l
<b>Radler</b>	2,80 €	3,30 €
<b>Diesel</b>	2,80 €	3,30 €
<b>Cola / Bananen - Weizen</b>		3,50 €

## Spirituosen

### Schnäpse und Brände aus Hohenlohe (2cl)

Williams Christ Birnenbrand	2,80 €	Obstbrand	2,50 €
Zwetschgenwasser	2,80 €	Kirschwasser	2,80 €
Mirabellenbrand	2,80 €	Walnusstresterlikör	2,80 €

### Bitters, Aquavit, Grappa (2cl)

Averna	2,90 €	Grappa	3,90 €
Fernet Branca	2,90 €	Veneta Aquavit	2,90 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,90 €	Jägermeister	2,90 €
Ramazzotti	2,90 €	Ouzo	2,90 €
Pastis	2,80 €		

### Rum (4cl)

Havanna Club 3 Anos	4,90 €	Myers Rum	4,50 €
Captain Morgan	4,50 €	Dark Rum Old Pascas	4,90 €
Bacardi Rum	4,50 €	Overproof Rum	5,50 €

### Vodka und Tequila (4cl)

Absolut Vodka	4,50 €	Puschkin Vodka red, black sun	3,90 €
Absolut Vodka Citrone	4,50 €	Gorbatschow Vodka	3,90 €
Finlandia Vodka	5,50 €	Olmecca Tequila blanco	4,90 €
Smirnoff Vodka	4,50 €	Jalisco Tequila gold, silver	4,50 €



### Gin (4cl)

Gordons Gin	4,90 €
Bombay Sapphire	5,90 €
Tanqueray No 10	6,50 €

### Liköre (2cl)

DOM Benedictine	2,90 €	Southern Comfort	2,90 €
Galliano Vanille	2,90 €	Pfirsichlikör	2,90 €
Heering Cherry Liquor	2,90 €	Sambuca Molinari	2,90 €
Cointreau Orangenlikör	2,90 €	Batida de Coco	2,90 €
Grand Marnier Orangenlikör	2,90 €	Aprikosen Likör	2,90 €
Drambuie Whiskey Likör	2,90 €	Baileys Irish Cream	2,90 €
Kahlua Kaffeelikör	2,90 €	Eckes Edelkirsch	2,90 €
Amaretto Mandellikör	2,90 €		

### Cognac und Brandy (4cl)

Hennessy Cognac	4,90 €
Solera Veterano Brandy	4,90 €
Metaxa	4,90 €
Asbach Uralt	4,90 €
Chantre	4,90 €

### Longdrings (4cl)

Campari Orange	5,00 €	Jack Daniels Cola	5,50 €
Cuba Libre	5,90 €	Asbach Uralt Cola	5,50 €
Captain Morgan Cola	5,50 €	Vodka Energie/Lemon	5,50 €
Bacardi Cola	5,50 €	Gin Tonic	5,50 €

## Whiskey

### Schottischer Single Malt Whisky (4cl)

**Lagavulin aged 16 years** 8,90 €

Trockener Torfrauch sanft und dennoch kraftvoll süß. Noten von Meer und Salz sowie Anflüge von Holz. In Sherry und Eichenfässer gelagert.

**Glenlivet 18 years** 8,90 €

Leichte Anklänge von Torfrauch sowie ein Hauch von Eiche und Süße. Schmeckt süß und leicht nussig. In amerikanischen und europäischen Eichenfässer gelagert.

**Springbank 15 years** 7,90 €

Kräftig und stark, deutlicher Sherry Geschmack. Ein hoher Anteil an Sherryfässern.

Lässt Erinnerungen an die alten Zeiten aufkommen.

**Talisker - distillers edition** 8,90 €

Rauchig und leicht pfeffrig mit Eiche und Früchten. Süß und ölig. Ex-Bourbon und Finish in Amoroso-Sherryfässern.

**Glenfiddich 12 years** 5,90 €

Der leicht zugängliche Speyside-Gentleman von der meistprämierten Destillerie der Welt, lagerte in Bourbon- und ex-Sherry-Fässern.

### Irischer Whiskey (4cl)

Tullamore Dew 4,90 €

### Scotch blended Whisky (4cl)

Johnny Walker Red label 4,90 €

### Bourbon Whiskey (4cl)

Jim Beam 4,90 €

Four Roses 4,90 €

### Tennesy Whiskey (4cl)

Jack Daniels 4,90 €

Gentleman Jack Daniels 5,90 €

### Kanadischer Whisky (4cl)

Canadian Club 4,90 €