

---

## SAISONMENÜ

### Salat von Kirschtomaten und Mozzarella\* mit Rucola und luftgetrocknetem Landschinken

2016 Sauvignon blanc, trocken  
Winzergenossenschaft Laufen 0,10L

\*\*\*

### Cremesüpple von frischen Pfifferlingen mit Gartenkräuter

2016er Rosé trocken  
Winzerverein Oberrotweil 0,10L

\*\*\*

### Tranchierte Lammkrone auf mediterranem Gemüse und gebratenen Schupfnudeln

2015er Pinotage „Good Hope“  
Dani de Wet, Robertson South Africa 0,10L

\*\*\*

### Marinierter Weinbergpfirsich mit Erdbeersorbet

2015er Klingelberger Riesling Auslese  
Winzergenossenschaft Durbach 5cl

**als 4 - Gang - Menü 49,00**

incl. Weinbegleitung 64,00

**\*als 3 – Gang - Menü 42,00**

incl. Weinbegleitung 52,00

---

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von uns verwöhnen  
Überraschungsmenü mit 6 Gängen  
Menübestellung bis 20:45 Uhr möglich

**Euro 59,00**

incl. Weinbegleitung Euro 81,00

Preise incl. Bedienung und MwSt  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

---

## VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Rohkostsalaten Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und feiner Balsamicocreme	6,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing Feigensenf und kleinem Salat	9,80
Vitello „Tonnato“ mit Oliven und Kapernäpfel	9,80
Badisches Schneckenragout im Nudelnest mit Gemüsebrunoise, Knoblauch und Weißwein	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen- Olivenmarinade, Rucola und gehobeltem Parmesan	13,80
Getrüffelte Spaghetti mit Steinpilzen mit gebratener Jakobsmuschel und Parmaschinken	13,80
Thunfischcarpaccio mit weißem Balsamico und rosa Pfeffer	14,50

---

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,20
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Räucherlachs	6,80 7,80

---

## HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Kräutern auf Weißwein- Pilzragout	„Vegi“	11,80*
Frische Pfifferlingsteigtäschle mit Blumenkohlröschen an einem leichten Sahnesößle	„Vegi“	16,80*
Freiburger Leberle, sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und grünem Salat		13,90*
Herzhafte Bratwürste vom Grill mit Röstzwiebeln, Pommes frites und grünem Salat		15,80*
Knackige Blattsalate mit gebratenen Pilzen Putenstreifen und Wassermelone		14,80
oder gebratenen Edelfischen		19,80
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons Butternudeln und grünem Salat		18,50*
Schweinerückenmedaillons unter einer Pfifferlingskruste auf Selleriepüree und Kroketten		18,50*
Rindergulasch mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle und grünem Salat		18,80*
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahm , jungem Gemüse und feinen Knöpfle		19,80*
Kalbsrahmschnitzel „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat		20,80*
Rind und Schweinemedailon mit gebratenen Pilzen, an zweierlei Saucenspiegel hausgemachte Spätzle und grünem Salat		22,80*

---

## HAUPTGERICHTE

Rumpsteak „Dry aged, 20 Tage am Knochen gereift“ von der deutschen Färs mit hausgemachter Kräuterbutter Bohnen im Speckmantel und Pommes frites	23,80*
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Steinpilzrisotto und Trüffelschaum	23,80
Tranchierte Lammkrone auf mediterranem Gemüse und gebratenen Schupfnudeln	25,80*
Rinderfiletsteak an buntem Pfeffercognacrahm Bohnen im Speckmantel und ofenfrischem Kartoffelgratin	27,80*
*Hauptgericht als kleinere Portion	-3,00

---

## FÜR ZWEI PERSONEN CHATEAU BRIAND

Chateau Briand (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) 62,00

450 gr Rinderfilet am Stück gebraten mit Champignons und Pfifferlingen  
Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt, Kartoffelkroketten, gratinierten Kartoffeln  
hausgemachte Spätzle oder Pommes frites

---

## FISCHGERICHTE

Lebendfrische Schwarzwaldforelle Blau oder Müllerin Art Salzkartoffeln und grünem Salat	18,80
Hausgemachte Hechtschaumklöße in Weißburgundersauce mit Blattspinat und Butternudeln	19,50*
Trilogie von Edelfischen an Rieslingsauce mit Blattspinat und Butternudeln	24,50*
Gebratenes Doradenfilet Royal auf gebratenen Nudeln an Asia Gemüse	24,80*
*Hauptgericht als kleinere Portion	-3,00

---

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

Sehr geehrte Gäste.

Seit 13. Dezember 2014 gilt die neue nationale Allergenverordnung.

Wir halten separate Speisekarten für unsere Gäste mit Allergien bereit, in der alle 14 Allergene-Lebensmittel aufgeführt sind.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Um besser auf Allergien einzugehen, informieren Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung.

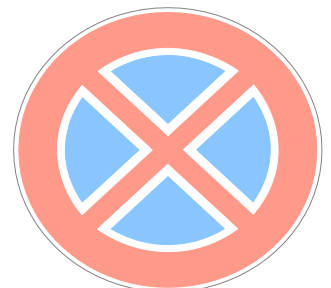
Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass immer Spuren anderer Lebensmittel und Allergene in einer Hotelküche in Gerichten vorhanden sein können, die nicht vorgesehen sind.



---

### Parkverbot

Beachten Sie bitte das Parkverbot auf der Breisgauerstraße.  
Falsch geparkte Fahrzeuge werden abgeschleppt. Parkverbot ist zwischen der Sparkasse und dem Bierhäusle.  
Sollte kein Parkplatz im Hof mehr frei sein, wenden Sie sich bitte an die Rezeption



---

## KLEINE GERICHTE

Wurstsalat von Kalbslyoner <sup>②④⑤⑥</sup> mit Bauernbrot	7,20
Wurstsalat von Kalbslyoner <sup>②④⑤⑥</sup> mit Käse und Bauernbrot	7,80
Schwartenmagen <sup>②④⑤⑥</sup> in pikanter Zwiebelvinaigrette mit Bauernbrot	7,80
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken <sup>②④⑤⑥</sup>	8,50
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	10,80
Bauernteller <sup>②④⑤⑥</sup> nach Art des Hauses	11,80
Gefülltes Blätterteigpastetele mit Kalbsragout	11,50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	9,90
Toast "Ibn Saud"	14,00
Kalbsteak mit gebratenen Früchten und Curryhollandaise überbacken	
Feinschmeckertoast Kleines Rinderfilet ( 160gr) mit gebratenen Pilzen, Broccoli und Sauce Bearnaise	18,80

Preise incl. Bedienung und MwSt

②Mit Konservierungstoffen, ④Phosphat, ⑤mit Antioxidationsmitteln

⑥mit Geschmacksverstärker, ⑦geschwärzt

---

## DESSERT

Gemischte Eiscreme mit Sahne	4,20 4,70
Dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	5,50
Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeereis Maraschino und Sahne	6,90
Geeister Eierlikör mit weißer Schokolade und marinierten Beeren	7,20
Gewürz-Rote-Beete-Eis mit Pistazienparfait auf Müsli-Crunch	7,20
Erdbeersorbet mit frischem Rhabarber Erdbeeren und Vanilleespuma	7,20
Dreierlei fruchtige Sorbets umlegt mit frischen Früchten	7,20
Duett von weißem und dunklem Mousse au chocolat an Fruchtsaucenspiegel	7,20

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

---

## DESSERT

Dessertteller Hotel „ <i>Bierhäusle</i> “	7,80
Käse – Dessert (dreierlei Käse mit Trauben)	6,90
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeiscreme mit einem Espresso	4,30

---

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2011er Klingelberger Riesling Auslese Winzergenossenschaft Durbach	5cl	3,70
2014er Muskateller QbA Weingut Hercher	0,1l	3,10

Als Abschluss empfehlen wir Ihnen  
Kaffee, Espresso oder einen feinen Cappuccino  
und dazu die edlen Schnäpse aus  
badischen Brennereien

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

# GETRÄNKEKARTE

---

## Aperitif's

Ein Glas Hausmarke, Oberrotweiler Jahrgangssekt, Flaschengärung		
Grauburgunder, Extra trocken		4,90
Muskateller, Extra trocken		6,00
Aperol Spritz <sup>①②</sup>		5,90
Kir Royal		5,10
Martini bianco	5 cl	3,70
Martini rosso	5 cl	3,70
Campari -Soda <sup>①</sup>	4 cl	4,90
Campari - Orange <sup>①</sup>	4 cl	5,90
Sherry Tio Pepe	5 cl	4,60
Sherry Medium dry Amontillado “	5cl	4,60
Portwein Sandemann	5 cl	4,60
Pernod <sup>①</sup>	2 cl	4,80
Alkoholfreier Cocktail		5,50





# GETRÄNKEKARTE

Offene Weine 0,25 ltr

---

	<b>GUTEDEL</b>
Laufener Altenberg trocken, WG Laufen	4,00

---

	<b>MÜLLER THURGAU</b>
Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle	4,00
Lehener Bergle, Weingut Schätzle	4,00

---

	<b>WEIßER BURGUNDER</b>
Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher	4,50
Burkheimer trocken, Weingut Bercher	5,50

---

	<b>GRAUER BURGUNDER</b>
Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren	5,20

---

## RIESLING AUS DER 0,75 LTR FLASCHE

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle"	
Qualitätswein trocken	6,00
Kabinett lieblich, WG Durbach	6,00

---

## SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST/Rosé

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher	4,50
Oberrotweiler Rosé trocken, WG Oberrotweil aus der 0,75 ltr Flasche	6,00

---

## SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle	5,70
Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher	5,70
Kirchhofener feinherb, Weingut Herbst	5,70
Oberrotweiler trocken, Winzerverein Oberrotweil	5,70
Bierhäusle Hauswein, trocken „Holzfassausbau“	6,00
Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	
Weißweinschorle vom "Müller Thurgau"	2,80
Rotweinschorle vom Spätburgunder	3,70

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## RIESLING

- 2015er Edition Bierhäusle** 18,00  
Durbacher Plaelrain Klingelberger Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Durbach  
gehaltvolle, feine Frucht, mit harmonischer Säure  
Alk. 12%vol. Restzucker: 8,5 g/l Säure: 7,7 g/l
- 2014er Edition Bierhäusle** 18,00  
Durbacher Plaelrain Klingelberger Kabinett  
Winzergenossenschaft Durbach  
frisch, spritzig, elegante Säure  
Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 19,0 g/l Säure: 7,7 g/l
- 2015er Burkheimer Schloßgarten Kabinett trocken** 26,00  
Weingut Bercher Burkheim  
Leuchtendes helles Gelb, Intensives Fruchtbukett nach Birne,  
leichte Cassis und Aprikose. Unterstrichen von einer filigranen Säurestruktur  
Alk 12%vol, Restzucker 2,3g/l Säure 7,0 g/l
- 2015er Durbacher Plaelrain Auslese** 0,5 ltr 27,00  
Winzergenossenschaft Durbach  
Leuchtend goldgelb im Glas, besticht durch Aromen von Grapefruit,  
Stachelbeeren, Weinbergpfirsich und Ananas  
Herforagender Aperitif sowie ein exzelerter Begleiter zu süßen Desserts  
Alk. 10,5% vol, Restzucker, 97,4g/l, Säure 7,6g/l

---

## WEIßER BURGUNDER

- 2014er Lehener Bergle Qualitätswein trocken** 19,00  
Weingut Bernhard Schätzle/Lehen  
Sechs Monate Reifelage auf der Feinhefe gaben diesem großen Wein  
ein facettenreiches Bukett und eine gelbgoldene Farbe  
Alk. 12%vol. Restzucker: 4,3 g/l Säure: 6,9 g/l
- 2015er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken** 21,00  
Winzergenossenschaft Sasbach  
Frischer Apfelduft mit Noten von Kiwi und Weinbergpfirsich.  
Lebendiges Aromabild mit elegantem Körper und interessantem Frucht/Säurespiel  
Alk 13 %. Restzucker 13,5g/l. Säure 6 g/l
- 2015er Burkheimer VDP Ortswein trocken** 26,00  
Weingut Bercher Burkheim  
Helles Gold-Gelb mit grünen Reflexen. Frischer Duft nach Kräutern und Heu.  
Saftig, kraftvoll, langanhaltend, herber reszenter Abgang.  
Alk. 13,5%vol, Restzucker: 2,1 g/l, Säure: 6,8 g/l

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Jahrgangsänderungen vorbehalten

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## GRAUBURGUNDER

- 2014er Achkarrener Castellberg Kabinett trocken 22,00  
Winzergenossenschaft Achkarren  
helles Gelb, spritzig leicht, Zitrusfrüchte, nussig mit zartem Schmelz  
Alk. 12,00%vol. Restzucker: 6,8 g/l Säure: 6,8 g/l
- 2014er Oberrotweiler Käseberg Selektion, Spätlese trocken 25,00  
Winzergenossenschaft Oberrotweil  
Aus über 20 Jahre alten Rebanlagen, Holzfassausbau  
Alk. 12,9%vol. Restzucker: 5,9 g/l Säure: 6,1 g/l
- 2015er Eichstetter Kabinett trocken 25,00  
Weingut Arnd Köbelin  
kräftiges Strohgelb mit silbernen Reflexen.  
Feine Walnussaromen, gelbfleischiger Apfel.  
Eine wunderbare Einheit aus Finesse, Kraft und Mineralität.  
Alk.13,0 % vol. Restzucker 3,5 g/l, Säure 6,1g/l

---

## CHARDONNAY

- 2014er Ehrenstetter Ölberg Qualitätswein "S" trocken 24,00  
Weingut Franz Herbst Kirchhofen  
Silber-grüne Farbe, Duft nach Haselnuss, Artischocke und etwas Banane.  
Der Geschmack ist vielschichtig, aufgebaut und besitzt fruchtige Nuancen.  
Alk 13,5 %Vol, Restzucker 2,1 g/l, Säure 6,2 g/l
- 2014er Selection Barrique, Spätlese trocken 39,00  
Weingut Bercher Burkheim  
Goldfarben. Feine Frucht und Holznoten. Vanille, Melone.  
Frisches jedoch lang anhaltendes Geschmackserlebniss  
Alk. 13%vol. Restzucker: 3,6 g/l Säure: 6,9 g/l
- 2015er Schreckbichl 'Altkirch' DOC 24,00  
Schreckbichl, Südtirol (Girland)  
Präsentiert sich mit schöner, hellgelblicher Farbe und grünlichen Nuancen  
sowie einem sehr delikatem und edlem Bukett. Harmonisch und ausbalanciert  
am Gaumen mit typischen exotischen Fruchtnoten nach Ananas und Mango.  
Alk. 13,7%vol /l Säure: 5,6 g/l Zuckerfreier Extrakt 20,7g/l

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## WEISSER SAUVIGNON

2015er Durbacher Steinberg, QbA trocken 29,00

Winzergenossenschaft Durbach

Blasses Zartgold und ein exotisches Fruchtbukett sowie Minze, Nessel, Eucalyptus, Mango und Honigmelone.

Weine aus der Lage Steinberg sind besonders ausdrucksstark und haben ihren ganz eigenen, unverkennbaren Charakter. Sehr beerige, würzige und intensiv mineralische Weine sind das Ergebnis eines speziellen Mikroklimas dieser Durbacher Premium-Lage.

Alk. 14%vol. Restzucker: 5 g/l Säure: 6,6 g/l

---

## GEWÜRZTRAMINER

2014er Freiburger Steinmauer Spätlese 19,00

Weingut Hercher/Waltershofen

Die Spätlese überzeugt durch die typischen Gewürztramineraromen von Rosen und Gewürznelken. Sein leicht rauchiger und speckiger Abgang machen diesen Wein unvergesslich.

Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 36,9 g/l Säure: 5,5 g/l

---

## Gewürztraminer+ Riesling

2014er Laufener Altenberg 19,00

Qualitätswein

Winzergenossenschaft Laufen

Ein Bukett von Heckenrosen und reifen gelbfleischigen Früchten kommt der Nase entgegen. Die Frische vom Riesling und die feine Duftigkeit des Gewürztraminers umschmeicheln den Gaumen.

Alk. 12,0 %vol. Restzucker: 18,8 g/l Säure: 5,4 g/l

---

## Rosé

2015er Oberrotweiler Qualitätswein trocken 18,00

Winzerverein Oberrotweil

Lachsfarben. Frische, fruchtige Art mit einer eleganten Säure, lang anhaltend im Abgang durch seine feingliedrige Art.

Alk. 12,5%vol, Restzucker 5,7g/l, Säure5,6g/l

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## Rotwein aus Baden

- 2014er Kirchhofener Spätburgunder** 22,00  
Qualitätswein feinherb – im Stückfass gereift  
Weingut Franz Herbst Kirchhofen  
Der Duft erinnert an rote Beeren, Gewürznelke und etwas Mokka.  
Der Ausklang ist von zartem Gerbstoff geprägt. 12 Monate im Eichenholzfass  
Alk 13,0 % Vol, Restzucker 7,2 g/l Säure 5,1 g/l
- 2013er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken** 25,00  
Winzergenossenschaft Durbach  
Kräftiger, vollmundiger Burgunder mit feinem Duft nach dunklen Beerenfrüchten.  
Rubinrot und fein herb im Geschmack. 12 monatige Reife im großen Holzfass  
Alk 14%vol. Restzucker: 3,8 g/l Säure: 5,4 g/l
- 2012 er Eichstetter Spätburgunder Qualitätswein trocken** 27,00  
Weingut Arnd Köbelin  
Dezenter Röstaromatik, feiner Kirschnote, dunkler Beeren-frucht, saftig  
weichen Tanninen und erfrischender Säure  
Alk 13,5 % vol, Restzucker 2,8 g/l, Säure 4,9 g/l
- 2014er Burkheimer VDP Ortswein** 29,00  
Spätburgunder Kabinett trocken  
Weingut Bercher, Burkheim  
Warmes Rubinrot. Intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume.  
Leichte Röstaromen in Verbindung mit Karamellnoten. Angenehm leichte  
Tanninstruktur, im großen Holzfass ausgebaut.  
Alk. 12,5 %vol. Restzucker: 1,8 g/l Säure: 5,7 g/l
- 2011er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“** 36,00  
**2009er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Magnum** 72,00  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Oberrotweil  
Kräftige Noten von Rauch und Leder, pfeffrige Noten nach Paprika und Eukalyptus  
welche von zarten Cassisnoten eingebettet sind.  
Alk. 14 %vol. Restzucker: 5 g/l Säure: 4,3 g/l
- 2013er Laufener Altenberg Nebbiolo** 35,00  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Laufen  
Ein Duftbild von dunkler Schokolade, Amarena-Kirschen. Leicht würzige  
Komponenten, die an Nelke erinnern und ein Hauch von Kaffee.  
Lassen diesen grandiosen Wein lange enden.  
Alk. 13,5 %vol. Restzucker: 6,4 g/l Säure: 6,9 g/l

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## Rotwein aus Baden im Barrique ausgebaut

<b>2012er Cabernet Sauvignon</b>	<b>31,00</b>
Qualitätswein trocken	
Weingut Alfred Hercher Waltershofen	
Ein vielschichtiger, würziger Rotwein mit Erinnerungen an Vanille, roten Waldfrüchten und einer dezenten Note von Paprika und Pfeffer.	
Alk: 12,5 % vol. Restzucker: 2,1 g/l. Säure: 5 g/l.	
<b>2013er Laufener Altenberg No. 5</b>	<b>31,00</b>
Spätburgunder Qualitätswein trocken	
Winzergenossenschaft Laufen	
Deutliche Kirsch und Brombeearomen. Die Holznote in Verbindung mit Zimt und Vanille – Komponenten rundet das Duftbild elegant ab. Der Gerbstoff ist angenehm weich in den Wein eingebunden.	
Alk. 13,5 %vol. Restzucker: 5,4 g/l Säure: 5,1 g/l	
<b>2013er Sasbacher Rote Halde</b>	<b>42,00</b>
Auslese trocken	
Winzergenossenschaft Sasbach	
In der Farbe dunkles Rubin mit kräftigen dunklen Schatten.	
Im Geruch dezenter Einfluß des Barriques mit Vanille-Röstaromen, Kaffee, Mokka sowie ein Hauch von Tabak, eingebaut in die Bouquet-Vielfalt dieses Spätburgunders.	
Im Geschmack kräftiger Körper, voluminös und dabei schon wieder samtig im Abgang.	
Alk. 14%. Restzucker 5,3 g/l. Säure.5,4g/l	
<b>2013er LIMBERG XIII</b>	<b>41,00</b>
<b>2011er LIMBERG XI</b>	<b>Magnum 1,5 ltr 82,00</b>
Rotwein Cuveé trocken	
Weingut Bercher/Burkheim	
18 Monate im Barrique gereift. Angenehm ausgeglichen.	
Herzhafte, saftige Länge, mit bereits sich rundenden Taninen.	
Cuveé aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder.	
Alk. 13,5%vol. Restzucker: 2,6 g/l Säure: 4,7 g/l	

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

Österreich

2011er Zweigelt „Große Reserve“ 35,00

Sepp Moser /Kremstal&Neusiedlersee



Schwarzroter Glanz; reife Holunder- und Kirschfrucht, unterlegt mit einem Hauch Lakritze; am Gaumen würzig, korpulent mit saftigen Tanninen; und doch mit straffer Struktur und leicht salziger Mineralik; lang anhaltender Nachhall.

---

## ITALIEN

2014er Primitivo Salento „Olympus“ 25,00

Castell Argo /Apullien

Tiefes Rubinrot. Bukett von Pflaumen und Beerenfrüchten mit leicht würzigen Akzenten. Kraftvoller Körper.

2010 er Cannonau di Sardegna Riserva DOC 29,00

2009 er Cannonau di Sardegna Riserva DOC Magnum 1,5 ltr 58,00

Selle&Mosca/Sardinien

Sehr ausdrucksvoll und elegant mit zarten Vanillenoten ist dieser Riserva im Geschmack samtig, trocken und harmonisch.

2011er Tenuta di Castiglioni 36,00

2012er Tenuta di Castiglioni Magnum 1,5 ltr 72,00

Frescobaldi, Toscana

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Sangiovese.  
12 Monate Barriqueausbau

2009er Brunello di Montalcino DOCG 91,00

Poggio Antico Montalcino / Toscana

Er zeigt eine Vielfalt von Aromen und erhält durch die lange Zeit der Lagerung eine Harmonisierung von Säure, Aroma und Alkohol.

Ein sehr kraftvoller Wein.

# GETRÄNKEKARTE

0,75 LTR

---

## FRANKREICH

2015er Belleruche Côte du Rhône AOC 29,00

M. Chapoutier, Rhône

Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von Kirschen und dunklen Beerenfrüchten, die von feinen Gewürznoten begleitet werden. Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und einer dezenten pfeffrigen Note.

60% Grenache, 40 % Syrah

2008er Baronne Philippine de Rothschild La Capitelle 46,00

Limeoux

Der Capitelle der berühmten Domaine ist eine Assemblage aus Merlot, Malbec, Syrah und etwas Grenache. Dunkle granatrote Farbe von schöner Klarheit. Am Gaumen ist er geschmeidig. Rassiger, kräftiger, vollmundiger Wein.

---

## SPANIEN

2011er Rioja Reserva 31,00

Verema

Herrliches Rubinrot und in der Nase Aromen von roter und schwarzer Beerenfrucht. Hinzu gesellen sich feine Kräuter, Lakritz und ein Hauch Leder. Diese werden stets von warmem Eichenholz begleitet. Am Gaumen unheimlich elegant und anschmiegsam mit feiner Frucht und prägnanten Röstaromen. Die süßlich wirkenden Tannine und die elegante Säure harmonisieren perfekt miteinander und runden den eleganten Reserva ab.

---

## PORTUGAL

2013er Touriga Nacional Douro D.O.C. 27,00

Vidigal Wines / Douro

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Holundernase mit kräutigen Anklängen. Am Gaumen Noten von Weichsel und Nougat die zu einem schönen und langen Finale drängen. Ein Wein mit kräftigem Nachhall.

---

## CHILE

2012er Carmenere Reserva 28,00

Errazuriz Estate , Aconcagua Valley

Intensives Granatrot, in der Nase feine Nuancen orientalischer Gewürze sowie pfeffrige und minzige Anklänge mit einer schönen Untermalung von Cassis und Granatapfel. Am Gaumen geschmeidig mit süßlichen Tanninen, im Abgang klingen Kaffee- und Röstaromen lange nach.



# GETRÄNKEKARTE

---

## Biere vom Faß

Ganter Pils	0,30 l	2,90
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	2,90
Ganter Weizen hefetrüb	0,50 l	3,90
Ganter Weizen hefetrüb	0,30 l	3,10
Radler	0,40 l	3,40

---

## Flaschenbiere

Ganter Badisch Weizen kristallklar	0,50 l	3,90
Ganter Badisch Weizen hefe dunkel	0,50 l	3,90
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,10
Ganter Magisch Dunkel	0,33 l	3,10
Ganter Wodan, Doppelbock	0,50 l	3,90
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,90
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	2,90
Freiburger Pilsner	0,33 l	2,90
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	2,90

---

## Sekt 0,75 ltr.

Bierhäusle Hausmarke	
Grauburgunder Jahrgangssekt Extra trocken	25,00
Muskateller Jahrgangssekt Extra trocken	30,00
Lehener Bergle Weißburgunder Brut	29,00

---

## Champagner

Jacquart Mosaïque Brut 0,75 ltr 69,00

An der Nase entfalten sich Aromen von frischen Früchten und Orangenblüten. Am Gaumen startet der Brut Mosaïque mit einem frischen Anklang und hinterlässt ein fruchtiges, anhaltendes Finale. Der Brut Mosaïque erhielt 92 Punkte im Wine Spectator 2012.

Champagner Hugot&Clement 69,00

Ein edler Champagner dessen Bouquet an die weißen Alba Trüffel aus dem Piemont erinnert. Er verspricht einen einzigartigen und unvergleichbaren Genuss für ganz besondere Momente im Leben.

# GETRÄNKEKARTE

---

## Alkoholfreie Getränke

### Schlör Fruchtsäfte

Apfelsaft / Schorle	0,25 l	2,60
Apfelsaft / Schorle	0,40 l	3,80
Schwarzer Johannisbeernektar / Schorle	0,25 l	2,90
Orangensaft	0,25 l	2,90
Tomatensaft	0,20 l	2,90
Coca Cola <sup>①②④</sup> , Fanta <sup>②④</sup> , Spezi <sup>①②④</sup>	0,20 l	2,10
Coca Cola <sup>①②④</sup> , Fanta <sup>②④</sup> , Spezi <sup>①②④</sup>	0,40 l	3,80
Coca Cola light	0,33 l	2,70
Rivella rot	0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	2,90
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Exclusiv“	0,25 l	2,40
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Exclusiv“	0,75 l	4,90
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Legere“	1,00 l	6,90
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Exclusiv“ Naturell	0,50 l	3,90

---

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,40
Portion Kaffee	4,50
Cappuccino	2,60
Espresso	2,30
Latte Macchiato	3,20

---

## Tee

Eilles Tee	Glas 0,3 ltr	2,80
------------	--------------	------

Darjeeling, Earl Grey.  
Pfefferminz  
Bio Früchte Natur  
Kamillenblüte  
Alpenkräuter Schweizer Art  
Rooibos Vanille



# GETRÄNKEKARTE

DIGESTIF 2 CL

---

## Drescher / Lehen

Obstler	43%	2,70
Weinhefe	43%	2,70
Williamsbirne	40%	3,20
Kirschwasser	42%	3,20
Mirabell	41%	3,20
Apfelbrand Faßgelagert	40%	3,20

---

## Schladerer

Himbeergeist	42%	3,70
Williamslikör	28%	3,50

---

## Hercher

Sauerkirschlikör	28%	3,50
------------------	-----	------

---

## Franz Herbstler/Kirchhofen

Zibärtele	45%	4,80
-----------	-----	------

---

## Weingut Bercher / Burkheim

Sauerkirsch	45%	5,00
Marc aus dem Holzfaß -3 Jahre gereift-	45%	4,50

---

## Cambio Grappa

Nero d'Avola	40%	5,00
Nebbiolo da Barolo	40%	5,00
Primitivo	40%	5,00
Muscato	40%	5,00
Fine Calvados Boulard	40%	4,50
Hennessy Fine de Cognac	40%	5,00
Malteserkreuz	40%	3,00
Jubiläumsaquavit	42%	3,20
Fernet Branca	42%	2,90
Jägermeister	35%	2,90
Ramazotti	4cl 30%	3,80

# GETRÄNKEKARTE

---

## Swabian Whisky

<b>Tecker 5 Jahre</b>	40%	3,00
Nase: fruchtig, Vanille, leicht Toffee, im Geschmack: leicht Apfel, Vanille, Toffee, Caramel Abgang: dunkle Schokolade, etwas Holz. Ausbau: Ex-Bourbon und Ex- Bordeaux Rotweinfässer		
<b>Tecker Sherry Cask Single Malt</b>	43%	4,50
Nase: Malz, Schokolade, dunkle Beeren, im Geschmack: malzig, Sherry, Trockenfrüchte Abgang: intensive Sherry aromatik, fruchtig, herb, lang anhaltend. Ausbau: DoubleWood: Ex-Bourbon und anschließend Oloroso Sherry Fässer		

---

## Islay

<b>Bowmore 12 Jahre</b>	40%	3,80
Gutes Torfaroma mit Zitrone und Meersalz, Note von Heidekraut und Honig.		
<b>Lagavulin 16 Jahre</b>	43%	5,50
Schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry, Rauch und Torf. „Der Klassiker“		
<b>Caol Ila Distillers Edition</b>	43%	5,50
Starker Torfrauch in Kombination mit süßen Früchten. Ein Hauch Malz und Gewürze verbinden sich mit der ausgeprägten Rauchigkeit. Lang, komplex und dennoch ausgewogen.		
<b>Laphroig Lore</b>	48%	7,80
Rauchig und maritim mit Bitterschokolade. Geschmack: Würzig mit kräftigen Rauchnoten und Chili. Abgang: Trocken und süß.		

---

## Highland/ Speyside

<b>Cragganmore 12 Jahre</b>	40%	3,80
Gehaltvoll, trocken und elegant. Mit einer ausgeprägten malzig-rauchigen Note. Ein wunderbarer Digestif nach einem guten Essen, harmonisch und nobel.		
<b>Aberlour Double Cask 12 Jahre</b>	40%	4,20
Sehr sanft und rund. Fruchtig, wärmend und kraftvoll mit einer zarten Rauchigkeit. Lagerung in Eichenfässern, Nachreifung in ausgewählten Sherryfässern.		
<b>Glenfiddich Rich Oak 14 Jahre</b>	40%	4,70
Würzige Eichennoten, süße Vanille, Trockenfrüchte. Es folgen Rosinen, Aprikosen. Dieser Single Malt Whisky erhielt sein 12-wöchiges Finish in jungfräulichen Eichenfässern.		
<b>Oban 14 Jahre</b>	43%	4,70
Zeigt seine Nähe zum Meer, aber ohne die typische Schwere der Islay Whiskies. Harmonisch, rund, lang anhaltend. Trocken, leicht rauchig, delikates im Abgang.		

---

## Isle of Sky

<b>Talisker Distillers Edition</b>	45,8%	5,50
Geschmack: Leicht trocken, Torfrauch, kräftiges Malz und feine Sherrynoten. Abgang: Lang und anhaltend mit Kakao, Vanille und Torfrauch.		

---

## Rum

<b>Dos Ron 16 Jahre</b>	40 %	4,00
<b>Dos Ron 21 Jahre</b>	40 %	5,50
Exotischen Duft, mit klarer Note von feinen Edelhölzern, mit einem Kern von Zuckerrohr/ Melasse. Im Mund ist er kraftvoll, ätherisch, rund und harmonisch, sehr ausgewogen und ohne Ecken und Kanten. Er ist beständig und langanhaltend, mit viel Charakter.		

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Jahrgangsänderungen vorbehalten