

# HERZHAFT SCHNITZEL

---

**Schnitzel**  
mit Brot  **10,90 €**

---

**Schnitzel**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>3</sup>  **13 €**

---

**Schnitzel**  
mit Brägele<sup>2</sup> und Speck  **13 €**

---

**Schnitzel mit**  
Pommes  **13 €**

---

**Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat<sup>3</sup> und Salat  **16 €**

---

**Schnitzel**  
mit Brägele<sup>2</sup> und Speck und Salat  **16 €**

---

**Schnitzel**  
mit Pommes und Salat  **16 €**

---

**Rahmschnitzel (natur)**  
mit Spätzle  **13,50 €**

---

**Champignonrahmschnitzel (natur)**  
mit Spätzle  **14 €**

---

**Rahmschnitzel (paniert)**  
mit Spätzle  **14,50 €**

---

**Champignonrahmschnitzel (paniert)**  
mit Spätzle  **15 €**

 kleinere Portion und 1 € günstiger

# BADISCH GUT

---

## **Schäufele**

mit Brot 

**9,50 €**

---

## **Schäufele**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>3</sup>  
oder Brägele<sup>2</sup> mit Speck 

**12 €**

---

## **Frische grobe Bauernbratwürste**

mit Zwiebeln und Brot 

**8,90 €**

---

## **Paar Bauernbratwürste**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>3</sup>  
oder Brägele<sup>2</sup> mit Speck 

**10,90 €**

---

## **Sulz geröstet**

mit Brot

**11 €**

---

## **Sulz sauer**

mit Brot

**12 €**

---

## **Straußiteller**

Schweinesteak mit Bibiliskäs, Brägele<sup>2</sup> mit Speck  
und frischem Salat garniert

**14,90 €**

---

## **Mixteller - Wurstsalat**

mit Bibiliskäs und Brägele<sup>2,3,4,7</sup> mit Speck

**10,90 €**

---

## **Mixteller - Elsässer Wurstsalat**

mit Bibiliskäs und Brägele<sup>2,3,4,7</sup> mit Speck

**11,90 €**

---

## **Zwei Camembert**

mit Preiselbeeren

**7,90 €**

---

## **Schweinemedailon**

an Champignonrahm mit Spätzle

**17,50 €**

---

## **Extra Soße**

**1,50 €**

## **Champignonrahmsoße**

**1,80 €**



# STEAKS VOM GRILL

---

## **Argentinisches Rinderhüftsteak**

Café de Paris und Brot<sup>1,3,8</sup>

**16 €**

---

## **Argentinisches Rinderhüfts teak**

Café de Paris mit Beilagen nach Wahl<sup>1,3,8</sup>

**19,50 €**

---

## **Argentinisches Rumpsteak**

mit Kräuterbutter , Zwiebeln und Brot

**18,50 €**

---

## **Argentinisches Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, Zwiebeln  
und Beilagen nach Wahl

**22€**

---

## **Schweinerückensteak <**

mit Kräuterbutter und Brot

**10,50 €**

---

## **Schweinerückensteak <**

mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl

**13,50 €**

---

## **Putensteak <**

mit Kräuterbutter und Brot

**12 €**

---

## **Putensteak <**

mit Beilagen nach Wahl

**14,50 €**

---

## **Grillplatte | Steaks vom Rind, Schwein, Pute**

mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl

**20,50 €**

---

## **Soße extra**

**1,50 €**

## BEILAGEN

---

Pommes, Brägele<sup>2</sup> mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat<sup>3</sup>

<sup>4</sup>  kleinere Portion und 1 € günstiger

# OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

---

## **Flammkuchen**

mit Speck, Zwiebeln und Käse

**9 €**

---

## **Flammkuchen klassisch**

mit Speck und Zwiebeln

**8,70 €**

---

## **Vegetarischer Flammkuchen**

mit Champignon, Käse und Zwiebeln

**9 €**

---

## **Flammkuchen**

mit Apfel und Zimt

**9 €**

---

## **Flammkuchen**

mit Champignons, Zwiebeln  
und Kräutern der Provence

**8,90 €**

---

## **Flammkuchen**

mit Lauch und Käse

**8,70 €**



# SALATE

---

**Gemischter Salatteller** 5,50 €

**Grüner Salatteller** 4,90 €

## GROSSE BUNTE SALATPLATTEN

Salatplatte 10,90 €

---

Salatplatte mit Wurstsalat<sup>2,3,4,7</sup> 13 €

---

Salatplatte mit paniertem Schnitzel 13,50 €

---

Salatplatte mit Putenstreifen 14 €

---

Salatplatte mit frischen Champignons 13,50 €

---

Salatplatte mit Rumpsteakstreifen 16,90 €

---

Salatplatte mit Garnelenspieß 16,50 €

---

Salatplatte mit Camembert und Preiselbeeren 13,50 €

---

## STRAUSSITELLER

**frische Salate mit Schwarzwälder  
Frischkäse und Brägle<sup>2</sup> mit Speck** 13 €

mit einem gebackenem Camembert 14,90 €

---

mit einem paniertem Schnitzel 14,90 €

---

mit einem Schweinesteak vom Grill 14,90 €

---

mit einem Putensteak vom Grill 15,90 €

---

mit kleinem Rumpsteak vom Grill 17,90 €

# DEFTIGE VESPER

---

## **Garniertes Schmalzbrot**

frisches Landbrot mit deftigem Griebenschmalz **3,50 €**

---

## **Ein „Klecks“ Schwarzwälder Frischkäse**

**3 €**

---

## **Wurstsalat**

mit Brot<sup>2,3,4,7</sup> **9,50 €**

---

## **Wurstsalat Elsässer Art**

mit Brot<sup>2,3,4,7</sup> **10,50 €**

---

## **Schwarzwälder Frischkäse (Bibiliskäs)**

mit Butter und Brot **9 €**

---

## **Schwarzwälder Frischkäse (Bibiliskäs)**

mit Butterkartoffeln **10,50 €**

---

## **Schwarzwälder Frischkäse (Bibiliskäs)**

und Brägele<sup>2</sup> mit Speck **10,50 €**

---

 kleinere Portion und 1 € günstiger

## Erläuterungen

---

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Schwefeldioxid

6 Schwärzungsmittel

7 Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Taurin

Informationen über Zutaten in unseren Speisen welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage

# DESSERT

---

## **Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern**

dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne **6,20 €**

---

## **Apfelstrudel**

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne **6,20 €**

---

## **Vanilleeis**

mit Sahne **4,80 €**

---

## **Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren und Sahne **5,80 €**

---

## **Gemischtes Eis**

mit Sahne **4,80 €**

---

## **Ofenfrischer Flammkuchen**

mit Apfel und Zimt **9 €**

---

# KINDERKARTE

---

## **Pferdchen „Lilliy“ liebt**

Spätzle mit Soße **4,50 €**

---

## **Äffchen „Anton“ ißt lieber**

Pommes mit Ketchup **4 €**

---

## **Drache „Brummel“ stärkt sich mit**

kleinem Schnitzel mit Pommes **6,20 €**

oder mit Spätzle und Soße **6,80 €**

---

## **Löwe „Rohly“ schwärmt für**

Chicken Nuggets mit Pommes **6,20 €**

oder mit Spätzle und Soße **6,80 €**

---

## **Kugel Eis nach Wahl mit Smarties**

oder Eis am Stiel **2,50 €**

# BEILAGEN

---

Portion Brägele <sup>2</sup> mit Speck	3,50 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat <sup>3</sup>	3,50 €
Portion Pommes	4,50 €
Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,90 €
Portion hausgemachte Spätzle mit Champignonsoße	5,30 €
„Klecks“ Schwarzwälder Frischkäse	3 €

**Thomas Kury:** „In unserer Küche verwenden wir überwiegend regionale Produkte welche zum großen Teil aus eigenem Anbau stammen. Diese Qualität geben wir gerne weiter. Lassen Sie es sich schmecken.“



# FRUCHTSÄFTE AUS DER REGION

---

Glas Johannisbeersaftschorle	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,90 €</b>
Glas Traubensaftschorle	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,90 €</b>
Glas Holundersaftschorle	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,90 €</b>
Glas Apfelsaftschorle	0,25 l/0,4 l	<b>2,70 €/3,80 €</b>
Orangensaftschorle	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,90 €</b>
Glas Apfelsaft (naturtrüb)	0,25 l	<b>3 €</b>
Glas Orangensaft	0,25 l/0,4 l	<b>3 €/4€</b>
Sprite <sup>2,3</sup>	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,80 €</b>
Fanta <sup>1,3</sup>	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,80 €</b>
Cola <sup>1,3,9</sup>	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,80 €</b>
Cola light <sup>1,3,9,12</sup>	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,80 €</b>
Spezi <sup>1,4,9</sup>	0,25 l/0,4 l	<b>2,80 €/3,80 €</b>
Bitter Lemmon Flasche <sup>10</sup>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
Glas Mineralwasser sauer	0,25 l	<b>2,50 €</b>
Flasche Mineralwasser sauer (classic, still)	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Flasche Mineralwasser sauer (classic, still)	0,7 l	<b>4,60€</b>
Most	0,25l	<b>2,90 €</b>
Most	0,5l	<b>4,50 €</b>

# BIER

---

## Bier vom Fass

Ganter Urtrunk	0,3 l	<b>3,20 €</b>
Ganter Urtrunk	0,4 l	<b>3,90 €</b>
Ganter Pils	0,3 l	<b>3 €</b>
Ganter Pils	0,4 l	<b>3,70 €</b>
Ganter Hefeweizen hell	0,3 l	<b>3,30 €</b>
Ganter Hefeweizen Hell	0,5 l	<b>4,10 €</b>
Colaweizen	0,3 l	<b>3,30 €</b>
Colaweizen	0,5 l	<b>4,10 €</b>
Radler	0,3 l	<b>3 €</b>
Radler	0,4 l	<b>3,60 €</b>

## Flaschenbiere

Ganter Export	0,5 l	<b>3,60€</b>
Ganter Hefeweizen dunkel	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Ganter Kristalweizen	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	<b>2,70 €</b>
Waldhaus Hefeweizen	0,5 l	<b>4 €</b>

## Alkoholfreie Biere

Ganter Formel 1	0,33 l	<b>3 €</b>
ERDINGER Alkoholfrei	0,5 l	<b>4 €</b>

# APERITIFS

---

## **Aperol Spritz<sup>1,10</sup>**

Aperol, Prosecco, Soda 0,25 l **6,20 €**

---

## **Hugo**

Prosecco, Holundersirup

Soda, Limette, Minze 0,25 l **6,20 €**

---

Müller Thurgau Piccolo 0,2 l **6,90 €**

---

Obstler 2 cl **2,50 €**

---

Hefeschnaps 2 cl **2,50 €**

---

Williams 2 cl **3 €**

---

Kirschwasser 2 cl **2,90 €**

---

Mirabellenschnaps 2 cl **2,90 €**

---

Himbeergeist 2 cl **2,90 €**

---

Tobinambur 2 cl **2,90 €**

---

Honigschnaps 2 cl **3 €**

---

Weintrester 2 cl **2,90 €**

---

Sauerkirschlikör 2 cl **3 €**

## **Weinbrände und Digestifs**

Fernet Branca 4 cl **3,80 €**

---

Jägermeister auf Eis 4 cl **3,80 €**

---

Ramazotti auf Eis 4 cl **3,90 €**

---

# BUCHHOLZER WEIN

---

**Wir empfehlen Spitzenweine von den Steillagen  
der Winzergenossenschaft Buchholz**

**Müller Thurgau (Qualitätswein trocken/lieblich)**

1/8 Müller Thurgau **2,70 €**

---

1/4 Müller Thurgau **3,90 €**

---

1/4 Müllerschorle **3 €**

**Ruländer (Qualitätswein)**

1/8 Ruländer **2,80 €**

---

1/4 Ruländer **4,40 €**

**Weißherbst (Qualitätswein trocken/lieblich)**

1/8 Weißherbst **2,90 €**

---

1/4 Weißherbst **4,50 €**

---

1/4 Weißherbstschorle **3,10 €**

**Weissburgunder und Grauburgunder**

1/8 Weissburgunder / Grauburgunder **3 €**

---

1/4 Weissburgunder / Grauburgunder **4,70 €**

---

1/4 Weissburgunderschorle **3,20 €**

**Rotwein (Qualitätswein trocken/lieblich)**

1/8 Rotwein **3 €**

---

1/4 Rotwein **4,70 €**

---

1/4 Rotweinschorle **3,20 €**

**Riesling (Kabinettwein trocken)**

1/4 Riesling **4,70 €**

# FLASCHEWEINE

---

*Zum besonderen Anlass empfehlen wir  
in der 0,75 l-Flasche unsere edlen Tropfen*

Weißer Burgunder Kabinett	0,75 l	<b>18 €</b>
Grauer Burgunder Kabinett	0,75 l	<b>18 €</b>
Rivaner trocken	0,75 l	<b>17,50 €</b>
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	<b>18 €</b>
Spätburgunder Rotwein trocken/lieblich	0,75 l	<b>18 €</b>
Spätburgunder Rotwein Trocken „Alte Reben“ im Barrique gereift	0,75 l	<b>21 €</b>

# BUCHHOLZER WINZERSEKTE

---

Müller Thurgau Piccolo	0,2 l	<b>6,90 €</b>
Müller Thurgau trocken	0,75 l	<b>20,50 €</b>
Pinot Rosé Brut	0,75 l	<b>22 €</b>

# WEINGUT NOPPER

---

## *Bioweine vom Weingut Nopper*

Cabernet Rosé Spätlese, trocken	0,25 l	<b>4,60 €</b>
Johanitter Kabinett	0,25l	<b>4,50 €</b>
Gutedel offen	0,25l	<b>3,80€</b>
Gutedel Schorle	0,25l	<b>3 €</b>

## LIKÖRE

Williams Birnenlikör	2cl	<b>3 €</b>
Edelkirschlikör	2cl	<b>3 €</b>
Zwetschgenlikör	2cl	<b>3 €</b>

# WEINGUT MOOSMANN

---

Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,75 l	<b>22 €</b>
Weißburgunder Kabinett trocken	0,75 l	<b>20 €</b>

# WARMER GETRÄNKE

---

Tasse Kaffee	<b>2,50 €</b>
Tasse Milchkaffee	<b>3,10 €</b>
Cappuccino	<b>2,80 €</b>
Espresso/doppelter Espresso	<b>2,50 €/3,50 €</b>
Glas Tee (verschiedene Sorten)	<b>2,60 €</b>
Heiße Schokolade	<b>3 €</b>
Latte Macchiato	<b>3,20 €</b>