

## Vorspeisen

### **Schafskäse**

mit Tomate und Zwiebel  
im Ofen gebacken dazu ein  
Fladenbrötchen  
Sheepmilk chees with tomatos and  
onions gratineted  
8,00

### **Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz**

frisch gekocht  
mit Einlage dazu Brot  
5,50 ( I )

### **kleiner Salat**

4,50 (A)

### **Tomatensuppe**

mit Sahnehaube  
5,00

## Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
Vanilleeis und Sahne 5,50

Affogato ( Vanilleeis mit Espresso) 4,00

## UNSERE EXTRAS FÜR DEINEN BURGER

GLUTENFREIES BRÖTCHEN / 1,00

GEGRILLTER BACON auf den Burger / 1,00

SCHARFE CHILI SAUCE auf den Burger / 1,00

BIO BERGBLUMENKÄSE auf den Burger / 1,50

JALAPENO'S auf den Burger / 1,00

ZWEITER RINDERHACKPATTY auf den Burger / 4,00

## Vegetarisch // Vegan

### **Sonnen Burger vegan**

Fladenbrötchen mit Veganem  
Sonnenblumen Protein Patty,  
Salat, Tomate, saurer Gurke,  
Zwiebeln, Ketchup  
dazu frittierte Kartoffelscheiben  
14,50

### **Grillteller vegan**

Mit Sonnenblumen Protein Patty  
dazu Tomaten-Chili-Knoblauch-  
Salsa, Pfannengemüse und  
Bratkartoffeln  
15,00

### **Salatteller mit Falafel vegan**

Gemischter Salat mit Tomate,  
Gurke, Zwiebel, Champignons,  
Falafel dazu Brot und Sojajoghurt  
dip  
13,00

### **Thailändisches Curry vegan**

deutschscharf  
mit Gemüse, Kokosmilch  
und Bio Reis  
rice with vegetables and coconut milk  
13,00

### **Falafel Burger vegan**

Fladenbrötchen mit Falafel, Salat, Tomate,  
Zwiebeln, saurer Gurke, Sojajoghurt dazu  
frittierte Kartoffelscheiben  
14,50

### **Dreierlei vom Knödel**

Mit Salbeibutter,  
Parmesanhobel und Salat  
14,00 ( C, A, H, G )

### **Salatteller**

Gemischter Salat mit Tomate,  
Gurke, Zwiebel,  
Champignons,  
Schafskäse dazu Brot  
13

### **Käsespätzle**

mit Bio Bergblumenkäse  
dazu kleiner Salat  
german noodles with cheese and small  
salad  
14,00 ( C, A )

### **Kartoffelratatouille**

Mit Tomatensauce,  
Schafskäse aus dem  
Ofen  
15,00

## Fleisch // Fisch

### **Cheeseburger**

Fladenbrötchen  
mit 100 % Rinderhackpatty ca. 180g,  
Salat, Tomate, saurer Gurke,  
Zwiebeln,  
Bio Bergblumenkäse und Sauce,  
dazu frittierte Kartoffelscheiben  
14,50 (J,I,G,C)

### **Gröstl**

alles in einer Pfanne gebraten,  
  
Kartoffeln mit Tafelspitzstreifen,  
Bauchspeckwürfel, Zwiebeln, Champignons,  
Gemüse  
obendrauf zwei leckere Spiegeleier  
roasted potatoes with veal strips, onions and mushrooms and  
fried egg  
15,00

### **BBQ – BURGER**

Fladenbrötchen  
mit 100 % Rinderhackpatty ca.180g,  
Bacon, Salat, Tomate, saurer Gurke,  
Zwiebeln und BBQ – Sauce  
dazu frittierte Kartoffelscheiben  
14,50 (J,I,G,C)

### **Kalbsschnitzel „ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

(hauchdünn vom Kalbsrücken geschnitten)  
in Butterschmalz gebraten mit  
und klassischer Sardellen Garnitur  
dazu Bratkartoffeln und kleinem Salat  
veal Schnitzel with roasted potatoes and smal salad  
22,00 (A, C)

### **Zanderfilet** in Salbeibutter

mit Bio Bulgur und Gemüse  
grilled fish in sage butter with  
bulgur and vegetables  
18,00

### Hausgemachte **Kalbsfrikadellen**

mit Steinpilzrahm,  
Bratkartoffeln und Salat  
Meatballs with mushrooms, roasted  
potatoes and smal salad  
16,00

### **Mutti`s Heringshäckerle**

nach Familienrezept / gewürfeltes Matjesfilet mit Zwiebeln,  
saurer Gurke in Essig / Öl Dressing dazu Bratkartoffeln  
pickled hering with onions and roasted potatoes  
14,00

### **Tafelspitz vom Kalb**

im eigener Brühe mit  
Pellkartoffeln,  
frisch geriebenen Meerrettich  
und kleinem Salat  
cooked veal with potato; horseradish  
and small salad  
16,00 (I)

MAYONNAISE extra

0,40

VEGANE MAYONNAISE 0,40

KETCHUP

0,40

Bier vom Fass  
0,3 l 3,00  
0,5 l 4,70

Unser **1447** naturtrüb schimmert bernsteinfarben,  
mit feiner Hefetrübung und weißem Schaum.  
Die speziell für dieses Bier verwendete obergärige Ale-Hefe  
und die besondere Hopfung verleihen einen fruchtig-frischen  
Geruch und Geschmack. Abgerundet wird das 1447 naturtrüb  
durch seine Spritzigkeit. Ein Bier, das unserem über 565-  
jährigen Bestehen gewidmet ist.

### BIER AUS DER FLASCHE

Pils <b>alkoholfrei</b>	0,33l	3,00
Hefeweizen <b>alkoholfrei</b>	0,5 l	4,00
Hefeweizen <b>hell</b>	0,5 l	4,00
Weizen – Radler	0,6 l	4,50

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,00
Tafelwasser	0,4 l	2,70
Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,00
<b>medium oder still</b>	Flasche 0,75 l	5,00
<b>Almdudler</b>	<b>0,35 l</b>	<b>3,50</b>
SKI Wasser	0,4 l	3,00
<b>FRITZ Kola Getränke aus Hamburg</b>	0,33 l Flaschen	3,50
BIO Rhabarbersaft - Schorle / Kola / Kola zuckerfrei		
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00
Johannisbeer - Saftschorle	0,4 l	4,00
Orangen- oder Johannisbeersaft	Flasche 0,2 l	3,00
<b>Thomas Henry aus Berlin</b> Tonic	Flasche 0,2 l	3,00

### HAUSGEMACHTES ZUM DURST LÖSCHEN

Gurken - Ingwer Limo	0,4 l	4,00
Mango – Kokos Limo	0,4 l	4,00

### Flaschen Weiß – Weine / Rose - Wein

Weingut Matthias Müller, trocken Riesling vom Feuerschiefer	0,75 l	26,00
Weingut Matthias Müller, Riesling Rheinschiefer, trocken	0,75 l	22,00
Weingut Matthias Müller Riesling halbtrocken	0,75 l	22,00
Weingut Toni Lorenz Grauburgunder, trocken	0,75 l	18,00
Weingut Heilig Grab, Riesling Spätlese, fruchtige Süße	0,75 l	18,00
Weingut Toni Lorenz, Blanc de Noir ( ROSE ), feinherb, Spätburgunder Traube	0,75 l	18,00
<b>Sekt</b>		
Chardonay Sekt, trocken	0,75 l	19,00
Winzersekt, trocken	0,75 l	29,00

### Liebe Gäste

Corona ist für uns auch eine schwierige Zeit daher,

- \* Tische bitte nicht wechseln ( wir müssen alles desinfizieren)
- \* Servietten gehören bitte auf den Teller nach dem Essen
- \* Teller bitte zum abräumen gut zugänglich platzieren oder anreichen
- \* durch die gering Anzahl der Tisch, beschränken wir den Aufenthalt bei uns auf max. 105 Minuten.

### Heiße Getränke

Kaffee		2,70
Cappuccino		3,50
Espresso		2,00
heißer Kakao		3,50
Tee		3,00
<b>BIO Englisch Breakfast,</b>	<b>BIO Pfefferminze</b>	<b>BIO Kamille</b>
<b>BIO Vervenia (Kräutertee)</b>	<b>BIO Früchte</b>	<b>BIO Rooibos</b>

### offene Weiß – Weine

Weingut Matthias Müller Riesling, trocken	0,2 l 0,5 l 1 l	4,50 11,50 22,00
Weingut Toni Lorenz Riesling halbtrocken	0,2 l 0,5 l 1 l	4,50 11,50 22,00
Weingut Toni Lorenz, Grauburgunder, trocken	0,2 l 0,5 l 1 l	5,00 12,50 25,00
Grüner Veltiner	0,2 l 0,5 l 1 l	4,00 10,00 20,00
Weinschorle (weiß)	0,2 l 0,5 l	3,50 6,50

### offener Rosè

Weingut Toni Lorenz, Blanc de Noir, feinherb, Spätburgunder Traube	0,2 l 0,5 l 1 l	5,00 12,50 25,00
---	-----------------------	------------------------

### offene Rot – Weine

Spätburgunder ( Rheinhessen) Trocken, leichter Rotwein	0,2 l GLAS 0,5 l Karaffe 1 l Karaffe	5,00 12,50 25,00
Cabernet Sauvignon – Merlot, Cuvée Chile, trocken, Bukett nach schwarzer Johannisbeere kräftiger Rotwein		
Chianti, Italien, trocken, Bukett kräftig und würzig, kräftiger Rotwein		

### Aperitif

Sekt, trocken	0,1 l	3,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Rosato Mio (Sekt mit Orangen Hibiscuslikör)	0,2 l	6,50
Martini (Bianco)	5 cl	3,50
Sherry halbtrocken / trocken	5 cl	3,50
Pastis 51 auf Eis	5 cl	4,50