

Unsere Wein-Empfehlungen

Vin de Noix N

6.80 €

„Aperol Spritz“

7.80 €

Sauvignon Blanc

QbA trocken

der Burkheimer Winzer

0,75l 29.80 Euro (417) N

Grauer Burgunder

VDP Ortswein trocken

Weingut Bercher Burkheim

075ltr. 31,00 Euro (452) N

„Rosé“

vom Spätburgunder

der Burkheimer Winzer

0,75l 25,00 Euro (366) N

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken

Weingut Schmidt, Bischoffingen

0,75l 33.00 Euro (369) N

Tempranillo

trocken, QbA Vini Grande - Großes Gewächs

Barrique-Ausbau der Burkheimer Winzer

0,75l 39.80 Euro (1381) N

Kaiserstühler Sauerkirschwasser

aus Gehr's Hausbrennerei

2cl 6.00 Euro

Winterschmankerl



aus Oma's Küche

Bitte beachten Sie, dass nur ein kleiner Anteil der Gerichte Mittags angeboten wird

Vorspeisen

Kaiserstühler Feldsalat

mit Kracherle und Speck A;B;K;D;E;M;N

kl. Portion

8,50 Euro

Kaiserstühler Feldsalat

mit gebackenem Camembert und Preiselbeersauce A;B;K;D;E;M;N

16,50 Euro

Sauerkrautsuppe

mit beschwipsten Weintrauben K;E;N

10,80 Euro

Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons A;K;D;E;N

9,00 Euro

Hauptgerichte

Geschmorte Schweinebacken

mit Linsen und hausgemachten Spätzle A;B;K;E;M

21,80 Euro

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce

und Salzkartoffeln A;B;M;N

20,00 Euro

Schweinehäxle in Biersauce

mit Spitzkohl und tournierten Kartoffeln A;K;D;E

22,00 Euro

Rinderfiletstreifen Stroganoff nach Art der Kreuz-Post

mit Rote Beete, Schinken- & Gurkenstreifen

und hausgemachtem Rösti A;K;D;N

25,00 Euro

Herzhaftes Hirschragout

in Burkheimer Spätburgunder eingelegt

mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und grünem Salat

32,00 Euro

Vegetarisch

Spinatknödel mit Salbeibutter

auf Kirschtomatensugo mit geriebenem Bergkäse

und gemischtem Salat A;B;K;D;E;M;N

17,80 Euro

Süße Versuchungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Vanilleeiscreme A;B;K;D

9,50 Euro

etwas Wärmendes

Glas Heißer Apfelpunsch

3,50 Euro

Glas Glühwein N

4,00 Euro

Umbestellungen

2,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass nur ein kleiner Anteil der Gerichte Mittags angeboten wird