



## STARTER

Frische Tomatensuppe<sup>1</sup>

Basilikum | pikant

Badische Kartoffelsuppe<sup>1, 3, 5, 6, G, I</sup>

Paar Wienerle

Bruschetta<sup>1, A,</sup>

Basilikum Pesto | Tomatenwürfel | Knoblauch

Tomaten mit Mozzarella<sup>G, I</sup>

Basilikum Pesto | Olivenöl | Balsamico

Feta nach griechischer Art aus dem Ofen<sup>1, G, I</sup>

Peperoni | grüne Oliven | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl

Gambas nach Buzara-Art (kleine Portion als STARTER)<sup>1, B, D, K</sup>

Tomaten | Paprika | Kräuter | Portwein | Knoblauch | Olivenöl

## GRÜNES | LECKER KOMBINIERT

Großer gemischter Blattsalat

Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten | Radieschen

Šopska Salat / Schopska Salat<sup>1, G, I</sup>

Feta | Tomate | Gurke | Paprika | Zwiebel | Olivenöl

Salat mit gebr. Maultaschen und Spiegelei<sup>4, A, C, I</sup>

Vegetarisch

Salat Nizza mit Thunfisch<sup>D, B</sup>

Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

Salat mit gegrilltem Tintenfisch (Sepia) in Knoblauch<sup>D, B</sup>

Salat mit gegrillten Garnelen<sup>D, B</sup>

Olivenöl | Knoblauch

Beilagensalat

+ hausgemachte Honig-Senf Vinaigrette<sup>1, 6, I, J</sup>

**Nur Barzahlung möglich**





## KLASSIKER

### DER Wurstsalat <sup>1, 3, 6,</sup>

Bratkartoffeln | Paprika | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Essig | Öl

### Paniertes Schnitzel mit Pommes <sup>A, C,</sup>

vom Schwein | Semmelbrösel Panade

### Muĉkalica aus dem Ofen

(optional vegetarisch)

Vom Schwein | Paprika | Karotten | Erbsen | Tomatensugo | Kartoffelwürfel | pikant

### gegrilltes Hähnchenbrustfilet <sup>G</sup>

Kartoffel | mediterranes Gemüse | Kräuterbutter

### Āevapĉiĉi mit Djuvekreis<sup>1,6</sup>

vom Rind | Ajvar | Zwiebeln

### Miras Kalbsleber mit Bratkartoffeln

Röstzwiebeln | hausgemachte Bratensauce

### Original Wiener Schnitzel mit Pommes <sup>A, C,</sup>

vom Kalb | Semmelbrösel Panade

## FRISCHES | AUS DEM MEER

### Tintenfische (Sepia) <sup>D</sup>

Kartoffeln | Spinat | Knoblauch | Olivenöl

### Gambas nach Buzara-Art mit Brot <sup>D, B, K</sup>

Tomaten | Paprika | Kräuter | Portwein | Knoblauch | Olivenöl

### Oktopus mit Ofenkartoffel <sup>D</sup>

Zwiebeln | Paprika | Kräuter | Olivenöl

### Filet vom Wolfsbarsch <sup>D</sup>

Mediterranes Gemüse | Kartoffeln | Knoblauch | Olivenöl

13,- €

15,- €

15,- €

(11,- €)

15,50 €

15,- €

19,- €

27,- €

16,- €

21,- €

21,- €

23,- €

**Nur Barzahlung möglich**



## PASTA (Nudelgerichte)

### Pasta Salsiccia <sup>A, G</sup>

Penne | Fenchelwurst | Tomaten | Ricotta | Olivenöl | Knoblauch | Parmesan

15,- €

### Pasta Toscana (vegan) <sup>A, G</sup>

Penne | Auberginen | Tomaten | Oliven | Knoblauch | Parmesan

12,- €

### Pasta Greco <sup>1, A, G</sup>

Penne | Feta | Knoblauch | Zucchini | Paprika | Karotten

14,- €

### Pasta Hähnchen <sup>A, G</sup>

Penne | Hähnchenbrust | Champignon | Zwiebeln | Rahmsauce | Parmesan

15,50 €

### Gambas <sup>A, B, D, G,</sup>

Penne | Garnelen | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Parmesan

17,- €

### Allgäuer Kässpätzlen <sup>A, C, G</sup>

Röstzwiebeln | Gouda | Bergkäse

13,- €

## KIDS

**Pumuckl** – Pommes mit Ketchup <sup>1, 4</sup>

5,- €

**Rotkäppchen** – Nudel mit Tomatensoße <sup>A</sup>

5,- €

**Kleiner Räuber** – Spätzle mit Soße <sup>A</sup>

5,- €

**Tom & Jerry** – Chicken Nuggets mit Pommes <sup>1, 4, A, C, F</sup>

7,- €

**Peter Pan** – kl. Schnitzel mit Pommes <sup>A, C</sup>

8,- €

## DESSERT

**Großes Schokoladensoufflé** <sup>1, A, C, G</sup>

Flüssiger Kern | Karamelsauce

6,50 €

**Kleines Schokoladensoufflé** <sup>1, A, C, G</sup>

Flüssiger Kern | Karamelsauce

3,50 €

**Apfelstrudel** <sup>1, A, C, G</sup>

Vanillesauce | Sahne | Karamelsauce

6,50 €

**Nur Barzahlung möglich**



## APÉRO

Prosecco 0.1 <sup>7</sup>	4,50 €
Martini blanc / rosso <sup>7,1,2</sup>	6,- €
<b>Sarti Spritz   Prosecco   Sarti   Soda <sup>7,1,2</sup></b>	<b>8,- €</b>
Prosecco Crodino   Prosecco   Crodino   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Aperol Spritz   Prosecco   Aperol   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Hugo   Prosecco   Holunderblütensirup   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Ingwer Spritz   Prosecco   Ingwersirup   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Amalfi Spritz   Prosecco   Limoncello   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Lillet rose   Wild Berry   Soda <sup>7,1,2</sup>	7,- €
Martini Fiero Spritz   Prosecco   Martini Fiero   Soda <sup>7,1,2</sup>	8,- €
Campari Soda/Orange <sup>1,2</sup>	6,- €



## APÉRO – alkoholfrei –

Virgin Hugo   Ginger Ale <sup>1,2</sup>   Holunderblütensirup	6,50 €
Martini Vibrante   Tonic <sup>10</sup>   Martini Vibrante <sup>1,2</sup>   Soda	6,50 €
Virgin Aperol Spritz   Tonic   alkoholfreier Aperol   Soda <sup>7,1,2</sup>	6,50 €

## FLASCHEN

Wiesentaler Mineralwasser / Naturelle 0.25	3,50 €
Wiesentaler Mineralwasser / Naturelle 0.75	5,50 €
Schweppes (Ginger Ale <sup>1,2</sup> , Tonic <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>1,2,3</sup> ) 0.2	3,30 €
Richard's Sun Iced Tea (div. Sorten) 0.33	3,90 €

## SOFTGETRÄNKE

	<u>200ml</u>	<u>400ml</u>
Coca-Cola <sup>1,2,3,8</sup>   Coca-Cola Light <sup>1,2,3,8,9</sup>   Fanta <sup>1,2,3</sup>   Mezzo-Mix <sup>1,2,3,4,8</sup>	3,20 €	4,30 €
Süßer Sprudel (Zitronenwasser)	2,50 €	4,30 €
Fruchtsäfte / Nektar	3,20 €	4,50 €
Apfel   Orange   Johannisbeere   Rhabarber   Mango   Maracuja		
Fruchtsäfte als Schorle zubereitet	3,20 €	4,30 €
Apfel   Orange   Johannisbeere   Rhabarber   Mango   Maracuja		

**Nur Barzahlung möglich**



## **BIERE** von der Familienbrauerei Krombacher

Pils vom Fass <sup>A</sup>

Helles Lagerbier vom Fass <sup>A</sup>

Naturtrübes Kellerbier vom Fass <sup>A</sup>

Naturtrübes Hefeweizen vom Fass <sup>A, H</sup>

Radler vom Fass <sup>A</sup>

Weizen Dunkel aus der Flasche <sup>A, H</sup>

Weizen Alkoholfrei aus der Flasche <sup>A, H</sup>

Pils Alkoholfrei aus der Flasche 0.33 <sup>A</sup>

300ml

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

500ml

4,40 €

4,40 €

4,40 €

4,40 €

4,40 €

4,40 €

4,40 €

0.5 L

7,50 €

0,25 L

4,50 €

## **Weißweine**

Weinschorle <sup>7</sup>

Rieslingschorle <sup>7</sup>

Grauburgunder | Qualitätswein <sup>7</sup>

Durbacher Winzergenossenschaft | Trocken | Birne & Kräuter | feinfruchtig, würzig und von kräftiger Präsenz

Klingelberger Riesling | Qualitätswein <sup>7</sup>

Durbacher Winzergenossenschaft | Trocken | Strohgelb | Zitrusfrüchte und grüner Apfel | frisch und spritzig

Spanischer Landwein <sup>7</sup>

Cerro de la Cruz Tinto | Trocken | leichte Säure | fruchtige Aromen von Pfirsich

0.5 L

7,50 €

0,25 L

4,50 €

4,90 €

5,50 €

5,50 €

4,50 €

## **Roséweine** aus dem Glas 0.25

Weinschorle <sup>7</sup>

Rosé | Qualitätswein <sup>7</sup>

Winzkeller Hex vom Dasenstein | Feinherb | Leicht | Erdbeer- und Kirschnoten

Spanischer Landwein <sup>7</sup>

Cerro de la Cruz Tinto | fruchtig-trockenes Aroma | spritzig-leichter Roséwein

7,50 €

4,50 €

5,50 €

4,50 €

## **Rotweine** aus dem Glas 0.25

Weinschorle <sup>7</sup>

Primitivo | Fantini <sup>7</sup>

Fruchtig | Trocken | Puglia | 2022

Spätburgunder <sup>7</sup>

Oberkircher Winzer | Baden | 2020

Spanischer Landwein <sup>7</sup>

Cerro de la Cruz Tinto | Trocken | feinen Note von Himbeeren und Johannisbeeren

7,50 €

4,50 €

6,50 €

5,50 €

4,50 €

**Nur Barzahlung möglich**



## KAFFEE | TEE

Espresso <sup>7</sup>	2,80 €
Espresso doppio <sup>7</sup>	4,50 €
Espresso Macchiato <sup>7, G</sup>	3,- €
Caffè crema <sup>7</sup>	3,30 €
Cappucino <sup>7, G</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>7, G</sup>	4,- €
Latte Macchiato <sup>7, G</sup>	4,- €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>7, G</sup>	4,20 €
Tasse Tee (div. Sorten)	3,20 €



## DIGESTIV

Fernet Branca 2cl	3,50 €
Ramazotti 2cl	3,50 €
Averna 2cl	3,50 €
Jägermeister 2cl	3,50 €
Sambuca, Ouzo, Slivovic 2cl	3,50 €
Tequila 2cl	3,50 €
Obstbrände von Scheibel   Wild (Schwarzwald) 2cl	4,50 – 6,50 €
Gin 4cl - mit Schweppes Tonic <sup>1,2,3,4,5</sup>	8,50 €
Wodka 4cl – mit Schweppes Bitter lemon <sup>1,2,3,4,5</sup>	8,50 €
Havana Club Anejo Rum (7 Jahre) 4cl – mit Cola	9,50 €
Jack Daniels 4cl – mit Cola	8,50 €
Glen Grant Single Malt Whisky (12 Jahre) 2cl	10,50 €
Talisker Single Malt Whisky (10 Jahre) 2cl	8,50 €



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwefelt
- 7 Sulfite
- 8 koffeinhaltig
- 9 mit Süßstoff
- 10 chininhaltig

### ALLERGENE

- A Glutenthaltiges Getreide Weizen, Gerste
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (inkl. Laktose)

### SCHALENFRÜCHTE

- H Nüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Schwefeldioxid und Sulfite
- L Lupine
- M Weichtiere

**Nur Barzahlung möglich**