

Weine aus der 1 L Flasche

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Trollinger trocken	2,20	3,80	14,00
Cuvée Maurizius Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,20	3,80	14,00
Riesling trocken	2,20	3,80	14,00
Rosé Pinolino Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	2,20	3,80	14,00

Weine aus der 0,75 l Flasche

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Riesling mit Gewürztraminer ★ halbtrocken	3,00	5,50	16,00
Muskat-Trollinger Rosé ★★ halbtrocken	3,00	5,50	16,00
„Cool Red“ ★ trocken, gut gekühlter Rotwein	3,00	5,50	16,00
Lemberger ★★ trocken	3,00	5,50	16,00
„RUBINO“ ★★★ Lemberger trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	3,50	6,00	18,00
„Espina“ ★★★ Dornfelder trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	3,50	6,00	18,00

„Spritziges“

	0,1 l	0,75 l
Secco Rosé aus Spätburgunder Weißherbst	3,80	21,00

Alkoholfrei

Mineralwasser (classic oder still)	0,5 l	2,60
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	2,60
Traubensaft rot	0,25 l	2,60

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARMES ESSEN (warme Küche 11-21 Uhr)

Schwäbische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Vegetarische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegi) und Salat	10,50
Siedfleisch mit Meerrettich, Preiselbeeren und Brot	10,50
Besen-Gulasch-Suppe mit Brot	7,50
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	6,00
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	3,50
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	3,50

Bitte beachten Sie auch unseren zusätzlichen Mittagstisch auf der Rückseite →

KALTE VESPER

Wengerter-Platte mit Bauernbrot (Emmentaler, Winzerkäse, Obazda, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken)	10,50
Wurstsalat von Lyoner-Wurst mit Bauernbrot	7,50
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	7,50
Griechischer Bauernsalat mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	7,50
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	7,00
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	5,50
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	7,50
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot und Zwiebeln	6,00
„Obazda“ mit Zwiebeln garniert und Bauernbrot	5,50
Griebenschmalzbrot garniert mit Zwiebeln	4,50
Für die Süßen: Gsälzbrot (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	4,00

Preise in Euro inkl. MwSt.

Für die Auskunft von Zusatzstoffen und Allergenen stellen wir gerne unsere zusätzliche Speisekarte zur Verfügung