

FRÜHSTÜCKSKARTE

Wirtshaus Frühstück Paar Weißwurst mit süßem Senf, frischer Brezn und 0,5l Weizen	7,2
Klassik Frühstück Schinken-Käse Variation, 1 wachswiches Ei, Butter, Brotkorb, 1 Heißgetränk	11,5
Chef Frühstück Getruffeltes Tatar vom Hohenloher Rind (80g) auf geröstetem Sauerteigbrot	14,2
Gesunder Start Kräuterquark & Kresse, Humus, Avocado-Aufstrich, saisonale Gemüsevariation, Brotkorb, Bayrisches Granola mit Naturjoghurt, 0,2l frisch gepresster Orangensaft	14,5
Blaue Kappe Happy Day Frühstück (für 2 Personen) Rührei mit Bergkäse, Kräuterquark & Kresse, kalter Braten, Schinkenvariation, Käsevariation, saisonales Gemüse, Brotkorb & Croissant, hausgemachte Marmelade, Hausgebeizte Lachsforelle auf Kräuterbett, 2 kleine Schüsseln Müsli, Butter, 2 Gläser Prosecco, 2 Heißgetränke, frisch gepresster Orangensaft	36,5

EIERSPEISEN

2 gespiegelte Eier mit Meersalz, frischen Kräutern und Nussbutter + Speck (+1,5)	4,2
3 gerührte Eier mit Meersalz, frischen Kräutern und Nussbutter + Speck (+1,5) + Bergkäse (+2,0)	6,2
Omelette aus 2 Eiern, mit frischen Kräutern und Nussbutter + Bergkäse (+2,0) + Trüffel (+2,5) + Speck (+1,5)	6,5
Schakschuka - 2 pochierte Eier in Tomatensauce mit Kräuterjoghurt + Sucuk (+2,0)	8,2

Zu jeder Eierspeise servieren wir einen Brotkorb!

DARFS NOCH MEHR SEIN?

Buttercroissant	2,0
Brezel mit Butter	1,8
Brotkorb mit Butter	3,2
Butter	0,5
Honig	1,5
Marmelade (hausgemacht)	1,5
Ei im Glas	1,8
Joghurt	2,2
Gemischte Obstschale	2,3

BOWLS & OBST

Bayrisches Granola mit Joghurt, Hafer, Haselnüssen, Walnüssen, Kürbis-, und Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Hanfsamen, Honig und frischem, heimischen und saisonalen Obst	8,5
Over Night Bircher Müsli mit Joghurt, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Hanfsamen, Ragout aus Waldbeeren, Apfel und Birne (wahlweise mit Hafer-Joghurt erhältlich)	7,9
Milch-Grießbrei mit Waldbeer-Ragout, frischen Beeren und Minze	6,8

TOASTS

Croque Monsieur In Butter gebackener Toast, mit Schinken, Emmentaler-Creme und frischen Kräutern	8,2
Avocado & Ziege In Butter gebackener Toast mit Avocado Creme, eingelegten Kirschtomaten, jungen Blattsalaten und Ziegenkäse	7,2
Fisch & Kren In Butter gebackener Toast mit bunter Bete, hausgebeizter Lachsforelle, Meerrettich-Creme und jungen Blattsalaten	7,8
Eggs Benedikt Zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise, Bauchspeck und gegrillten Pilzen, auf in Butter gebackenem Toastbrot	9,2
French Toast Apfel, Kirsche und Zimt-Zucker ^{ACGM}	8,2
French Toast Blaubeer Blaubeeren und Zitronen-Vanille-Joghurt ^{ACGM}	8,2
French Toast Chicken Glasierter Bacon, Vanilleeis und Waldhonig ^{4GM DA} + Backhendl (+2,5)	8,9

BRUNCH DRINKS

Bloody Mary Wagen (Vodka und Garnituren deiner Wahl →fragt unser Service Personal)	0,3l	7,5
Breakfast Gin Tonic	0,3l	7,5
Mimosa (Champagner, Gran Marnier, aufgefüllt mit frischgepressten Orangensaft)	0,3l	9,5
Johannisbeer-Spritz	0,3l	4,9

HEIßGETRÄNKE

Espresso / Espresso Macchiato ^{G,M}		1,9 / 2,2
Espresso doppelt / Macchiato ^{G,M}		2,6 / 2,9
Cafe Crema		2,5
Cappuccino ^{G,M}	180ml / 350ml	2,9 / 3,8
Milchkaffee ^{G,M}	350ml	3,5
Tee	350ml	3,2
(Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee oder Grüntee)		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher still	0,25l / 0,75l	2,0 / 5,5
Teinacher medium	0,25l / 0,75l	2,0 / 5,5
Soda Zitrone	0,5l	3,0
Coca Cola ^{2,12}	0,33l	3,2
Cola Mix (50/50) ^{2,12}	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8
Limonade Zitrone	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8
Spicy Ginger Thomas Henry	0,2l	3,5
Tonic Water Thomas Henry	0,2l	3,5

SAFT & SCHORLE

Apfel Naturtrüb	0,25l	3,0
Rhabarber	0,25l	3,0
Schwarze Johannisbeere ³	0,25l	3,0
Maracuja	0,25l	3,0
Als Schorle	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Birne Rosmarin	0,5l	4,8
Gurke Limette	0,5l	4,8
Zwetschge Salbei	0,5l	4,8

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitrone	0,5l	4,8
Zitrone sparkling	0,5l	4,8

APERITIF

Prosecco Anno Domini	0,1l / 0,75l	3,9 / 29
Maison Peng de Loire, Brut oder Rose	0,75l	34,80
Cremant (offen,Brut)	0,1l	5,2
Palmer Champagner Brut Reserve	0,75l	64,0
Weinschorle weiss	0,3l	4,5
Marillen Spritz	0,3l	5,9
Schlehen Spritz	0,3l	5,9
Mondino Spritz	0,3l	5,9
Hibiskus Spritz	0,3l	5,9
Campari Spritz	0,3l	5,9
Campari Soda	0,3l	4,5

SCHWARZBRÄU BIER

VOM FASS

Marie Bayrisch Hell	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Exquisit	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Dunkles	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Pils	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Weizen	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Kellerbier	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Schneeböckchen	0,3l / 0,5l	3,9 / 4,6
Schwarzbräu Biertasting	4 Pfiff 0.1l	4,9

FLASCHENBIER

Leichtes Weizen	0,5l	3,7
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,7
Dunkles Weizen	0,5l	3,7
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	3,4
2016 Aged Bock	0,33l	4,5
Ex und Hop	0,3l	3,5

RADLER

Radler	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Dunkles Radler	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7
Russ	0,3l / 0,5l	3,1 / 3,7

OBSTBRÄNDE (BRENNEREI SALZGEBER)

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2cl	3,5
Williams Christ Birnenbrand	2cl	3,5
Vogelbeerbrand (im Barriquefass gereift)	2cl	4,5
Zwetschgenwasser	2cl	4,0

Fuggerbrände

Bierbrand	2cl	3,9
Edelbrand der Quitte	2cl	4,5
Quintessenz der Zwetschge	2cl	3,9
Quintessenz der Birne	2cl	3,9

OBSTBRÄNDE (GEBRÜDER ELWERT)

Grünmöstler Edelbrand	2cl	4,5
Gelbmöstler Edelbrand	2cl	4,5
Gingener Luiken Edelbrand	2cl	4,5

GEISTER (BRENNEREI SALZGEBER)

Schlehengeist	2cl	3,5
Haselnussgeist	2cl	3,5

LIKÖRE (BRENNEREI SALZGEBER)

Waldhimbeere	2cl	3,0
Minzi	2cl	3,0

GIN & VODKA

August Gin	2cl	3,2
August Gin Navy Strength	2cl	3,8
August Gin Bimus	2cl	3,8
Gebrüder Elwert Goldberner Dry Gin	2cl	3,8
Monkey 47 Gin	2cl	4,0
The Duke Lion's Vodka	2cl	3,5

WHISKEY & RUM

Slyrs Single Malt	2cl	3,9
Ziegler Aurem Single Malt 5Y	2cl	3,9
Ziegler Aurem Single Malt 6Y	2cl	4,2
Finch	2cl	3,9
Rumult vom Schliersee	2cl	3,8
Brugal Anejo	2cl	3,1

AMARO & BITTER

Montenegro	2cl	2,5
Unicum	2cl	2,6
Fernet	2cl	2,6
Averna	2cl	2,6
Braulio	2cl	2,6
Unicum Zwetschge	2cl	3,0

GRAPPA

SARPA von Poli	2cl	3,9
CLEOPATRA von Poli	2cl	5,9

LONGDRINKS

August Gin Tonic ^{3,14}	0,3l	7,5
August Navy Strength Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
August Bimus Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
Goldberner Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
Monkey 47 Tonic ^{3,14}	0,3l	8,5
Schlehen Tonic ^{3,14}	0,3l	7,5
Williams Tonic ^{3,14}	0,3l	7,5
Quitten Fizz ^{3,14}	0,3l	7,5
Gin Mule ^{9,14}	0,3l	7,5
Pastis mit Eiswasser	0,3l	7,5

OFFENE WEINE

WEIß	150ml	750ml
Hausmarke Weiß (Müller Thurgau, Scheurebe) QbA 2018, Weingut Uli Metzger, Pfalz, feinherb Helles Goldgelb. Fruchtige Duftnoten von Holunder und schwarzer Johannisbeere	3,9	
Riesling Classic QbA 2018, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	4,5	22,5
Sauvignon Blanc QbA 2018, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Paprika, Schwarze Johannisbeere	4,6	23,0
1/3 Ein Wein QbA (Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner) 2017, Weingut Juliane Eller, Rheinhessen Exotische Früchte wie Kiwi und Melone mit einer lebendigen Säure	5,0	24,0
Pinot Gris VDP 2018, Bio Weingut Heiling, Baden Äpfel und tropische Früchte, dazu eine schöne Mineralik	6,0	28,0
Lugana Camilla DOC 2018, Weingut Malavasi, Lombardei Blüten, Zitrusfrüchte und Pfirsich mit dichter Frucht und nachhaltigem Geschmack	6,9	35,0
ROSÉ		
Heitlinger Rosé QbA 2018, Weingut Heitlinger, Baden Fruchtig, kraftvolles Bouquet mit Aromen von Erdbeeren und roten Früchten.	3,9	
Wine Guys Rosé QbA (Portugieser, St.Laurent) 2018, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Aromen frischer, saftiger Erdbeeren und Himbeeren	4,6	23,0
Knewitz Rosé QbA (St. Laurent, Spätburgunder und Blauer Portugieser) 2018, Weingut Knewitz, Rheinhessen Hellrote Beerenfrucht und etwas Hagebutte mit einer erfrischenden, klaren Säure	5,0	24,0
ROT		
Hausmarke Rot (Dornfelder, Portugieser, Regent) QbA feinherb 2018, Weingut Uli Metzger, Pfalz Dunkle Waldbeeren, Kräuter und milde Würze.	3,9	
Riposato Antica Vigna (Corvina, Corvinone, Rondinella) 2015, Weingut Salvatera, IGT Valpolicella Reife rote Früchte, Pflaumen und Brombeeren	4,6	23,0
Blauer Zweigelt DAC 2017, Weingut Pepp, Tadten in Österreich Herzkirsche, Brombeeren, Gewürznoten und Orangenesten	4,6	23,0
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2016, Weingut Conte di Campiano, Apulien 28,0 Reife rote Früchte, Pflaumen und Brombeeren	5,6	

FLASCHENWEINE WEIB

The Wine Guys White Cuvée QbA (Weißburgunder, Chardonnay) 2018, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Helle Früchte und eine leichte Mineralität	24,0
Metzger Kleiner Weisser QbA (Silvaner, Scheurebe, Muskateller, Bacchus) 2017, Weingut Metzger, Pfalz 26,0 Aprikose, Birne und Zitrusfrüchte, Leicht und mit ungemein viel Trinkfluss.	
Engel Gris de Gris QbA 2017, Weingut Engel, Rheinhessen Quitte mit einem Hauch von Nüssen,	28,0
Riesling Gottesgarten QbA 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	28,0
Sylvaner Guldenmorgen QbA 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Rauchige Note, reife Früchte und vielschichtige Mineralik	28,0
Riesling Sulzfeld VDP-Ortswein 2017, Bio Weingut Burg Ravensburg, Baden Zitrus und exotische Früchte, Mineralik und eine explosive Säure	30,0
Sauvignon Blanc QbA 2018, Weingut Knewitz, Rheinhessen Fruchtig und eine schöne Mineralik Deutschland vs. Neuseeland	32,0
Grüner Veltliner Federspiel DAC 2018, Weingut Schmidl, Wacchau Gelbe Früchte, leichte Honignoten und eine erkennbare Mineralität	35,0
Chardonnay Leithaberg DAC 2015, Weingut Heinrich, Burgenland Ein fordernder und spannender Chardonnay! Engmaschig, lebendig, straff, salzig-mineralisch.	39,0
Chardonnay QbA 2017, Weingut Knewitz, Rheinhessen Gelbes Steinobst, Aprikose, dezente Säure, ausgebaut im kleinen Holzfass	42,0
Grüner Veltliner Smaragd DAC 2017, Weingut Schmidl, Wacchau süßer Fruchtschmelz, vollreife Marillen und Pfirsiche	48,0

FLASCHENWEINE ROT

The Wine Guys Red Cuvée QbA (Spätburgunder,Cabernet Sauvignon) 2018,Weingut Schittler&Becker ,Rheinhessen Sauerkirsche, Nelken und ein gut eingebundenes Tannin	24,0
Aglianico Vintage IGT (Aglianico) 2016,Weingut Tombacco, Kampanien Kirschen und rote Beeren ,gefolgt von einer Vanille und einer würzigen Note	25,0
Heitlinger Pinot Noir Reservé VDP Erste Lage 2016,Weingut Heitlinger,Baden Sauerkirsche, Rote Bete, etwas Lebkuchen, nach Luftzufuhr auch Lakritze	39,0
Pittnauer Pannobile (Blafränkisch, Zweigelt, St. Laurent) 2016, Weingut Pittnauer, Neusiedlersee Dunkle Beerenfrucht, Orangenzesten, ätherische Würze, saftig-süßes Beerenkonfit und mineralisch	48,0
Dicker Franz Blafränkisch Grosses Gewächs VDP 2012, Weingut Burg Ravensburg, Pfalz Schwarzkirsche, Cassis, wenig Tanin und etwas buttrig	49,0
Amarone 3 Cru Rizardi DOC 2013, Weingut Guerrieri Rizzardi, Veneto Dörrobst, Amarenakirschen, Rosinen und kandierte Orangen	59,0

ORANGE WEIN (NATURWEIN)

Pittnauer Mash DAC (Chardonnay, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc) 2016, Weingut Pittnauer Gerhard & Brigitte, Neusiedlersee Reife Birnenfrucht, zarte Orangenzesten, frische Wiesenkräuter, mineralisch-kalkige Nuancen, leicht salziger Abgang	48,0
--	------

WEIB GEKELTERTER ROTWEIN

Inspiration Blanc de Noir QbA 2017, Weingut Aufricht, Baden säurearm ,mild, körperreich ,aus dem Holzfass	38,0
---	------