

VORSPEISEN

Erbsschaumsüppchen mit Minze und Croutons Mit Speck ^{GHIM}	5,9 6,4
Zander im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar, Gurke und marinierten Kräutern ^{GACDIJM}	9,8
Leber Berliner Art vom Spanferkel mit glasiertem Apfel, Röstzwiebeln Stampfkartoffeln und Jus ^{IM}	9,8
Brotzeitbrettl mit mild geräuchertem Hofschinken, Luftgetrocknetem Rinderschinken, Metzgerschinken, Hofsalamie, Bierkäse, Bergkäse und Essiggurke ^M	10,8
Tatar vom bayerischen Rind mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Dijonnaise und Cornichons ^{6MGJ}	11,8

SALATE

Kleiner gemischter Salat mit saisonalem Gemüse ^J	4,9
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Trauben und Apfelkraut ^{HG}	11,8
Salat von geröstetem Wurzelgemüse und Salatherzen, Joghurtdressing, Nüssen, Kernen und gereiftem Gouda ^{GMHJ}	12,8
Backhendlsalat mit Hendl vom Bachbauern, frischen Marsalaten, Buttermilchdressing und Preiselbeeren ^{MGAC}	13,2

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Krautspatzen mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{A 6 G M}	13,8
Schlutzkrapfen mit jungem Spinat, geschmolzenen Zwiebeln, brauner Butter Sud, Parmesan und kleinem Kräutersalat ^{ACGIM}	14,6
Schweinebraten vom heimischen Landschwein mit Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Biersoß und Bröselbutter ^{AMG}	15,8
Gebackenes Kotelett vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Kartoffel-Vogerl-Salat und eingelegten Eiszapfen ^{AJC}	16,8
Tatar vom bayerischen Rind mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Dijonnaise, Cornichons und Bratkartoffeln oder frischem Brot ^{6MGJ}	16,9
Hausgemachte Kohlroulade an Zwiebeljus mit Kartoffelstampf ^{13ACFGIM}	17,2
Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit mariniertem und gebratenem Blumenkohl, Senfkohl, Kartoffeln und Weißweibutterschaum ^{MIGD}	17,8
Bayerisches Entrecôte vom Grill mit Pommfritz aus frischen Kartoffeln, Café de Paris Butter, Jus und kleinem Salat ^{C6}	23,8

POMMFRTZ

Pommfritz aus frischen Kartoffeln mit hausgemachtem Gewürzketchup oder Zitronen- Kräuter Aioli ^{MG}	4
Pommfritz aus frischen Kartoffeln mit Käse, Sauerrahm und Speck ^{MG}	6,8
Pommfritz aus frischen Kartoffeln mit Trüffelmayo und schwarzem Trüffel ^{GM}	7,9

NACHSPEISEN

Dunkler Schokoladenkuchen mit Vanille Eis, Milchkaramell und knusprigem Malz ^{6MC}	7,6
Geschichtetes Topfenmousse mit eingemachten Kirschen und Schokoladeneis ^{6AM}	7,9
Rohrnudelschmarrn mit Apfel und Bierbrand karamellisiert, Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{6MC}	8,4

FRÜHSTÜCK: HERZHAFT & SÜß

Croissant mit Marmelade und Butter ^{6CAM} (wahlweise Marille, Himbeere, Kirsche)	3,5
Laugencroissant belegt mit leicht geräuchertem Schinken ^{6CAMG}	3,9
Paar Weißwurst mit süßem Senf und frischer Breze ^{3AJ}	6,4
French Toast mit Heidelbeeren, Sahne und Apfelkraut ^{DAG}	7,8
French Toast mit glasiertem Bacon, Vanilleeis und Waldhonig ^{4GM DA}	7,9
Kappen Frühstück Käse- und Wurstauswahl, Butter und Aufstrich mit kleinem Brotkorb und Breze Kleine Eierspeise oder kleines Granola nach Wahl ^{4CA} Schakschuka ^{11G}	11,8 + 2,0

FRÜHSTÜCK: EIER SPEISEN (VOM BACHBAUERNHOF)

2 gespiegelte Eier mit Meersalz (mit Bacon +1,5) ^{4C}	2,8
3 gerührte Eier mit Meersalz (mit Bacon +1,5) ^{4C}	3,2
2 Eier im Glas mit brauner Butter und Schnittlauch ^{CG}	3,6
3 gerührte Eier mit Kräutern und Bergkäse ^{CGM}	4,2
Schakschuka: 3 in Tomatensauce pochierte Eier, Kreuzkümmel, Chilli und Kräuter ^C Mit Sucuk oder Ziegekäse	6,8 + 2,0

FRÜHSTÜCK: BOWLS & FRUITS

Porridge mit Kirschkompott und Zimtucker ^A	5,8
Hafer-Honig-Nuss-Granola mit Joghurt und frischen Früchten ^{AHGM}	7,9
Super Bowl mit Joghurt, Leinsamen, gerösteten Hanfsamen, getrockneten Waldbeeren, Apfel und Birne ^{AHGM}	7,9
Früchte Bowl mit Joghurt ^{MG}	7,9
Alle Bowls wahlweise mit Blaubeerjoghurt oder Soya Joghurt erhältlich	

FRÜHSTÜCK: BUCHTELN 2 Stück

Smashed Avocado, eingelegte Tomate und Ziegenkäse ^{AG}	6,4
Rote Beete, Graved Lachs, Frischkäse, Kren und Kräutersalat ^{AGDM}	6,4
Benedikt: 2 pochierte Bio Eier, gegrillter Bacon oder Kräutersaibling und Sauce Hollandaise ^{4ACGM}	6,9
Roastbeef, Dijonnaise, Essiggurke und Radieserl ^{AJ}	7,8

FRÜHSTÜCK: LIWANZN 3 Stück bayerische Pancakes

Apfel, Kirsche und Zimt-Zucker ^{ACGM}	7,8
Blaubeer und Zitronen-Vanille-Joghurt ^{ACGM}	7,8
Banane und Schokoladeneis ^{ACGM}	8,5
Backhendl mit Butter und Waldhonig ^{ACGM}	8,9

KUCHEN & GEBÄCK

Breze mit Butter ^{AMG}	1,6
Croissant oder Laugencroissant ^{AK}	2,0
Gemischter Brotkorb mit Butter ^G	2,5
Stück Kuchen (hausgebacken)	2,9
Stück Torte (hausgebacken)	3,9

EXTRAS

Heiße Schokolade	3,2
Goldene Milch (Kurkuma, Ingwer, Honig; 0,3l)	4,9
Frischgepresster Orangensaft (0,25l)	3,9
Butter 0,5	Kräuterfrischkäse 1,5
Tomatenfrischkäse 1,5	Schokonussaufstrich 1,5
Marmelade 1,5	
(Himbeere, Marille oder Kirsche)	

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)		
Heiße Orange	300ml	4,5

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
Cola ^{2,12}	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8
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 Naturrüb	0,25l	3,0
Rhabarber	0,25l	3,0
Schwarze Johannisbeere ³	0,25l	3,0
Als Schorle	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Birne Rosmarin	0,5l	4,8
Quitte Melisse	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 / 23,90
Chateau du Breuil Cremant de Loire	0,75l	34,80
Cremant (offen)	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	0,3l	5,9
Campari Soda	0,3l	4,5

SCHWARZBRÄU BIER

VOM FASS

Exquisit	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Dunkles	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Pils	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Weizen	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Schneeböckchen	0,3l / 0,5l	3,9 / 4,6
Ex und Hop	0,3l / 0,5l	3,9 / 4,6

FLASCHENBIER

Leichtes Weizen	0,5l	3,6
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,6
Dunkles Weizen	0,5l	3,6
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	3,2
2016 Aged Bock	0,33l	4,5

RADLER

Radler	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Dunkles Radler	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6
Russ	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,6

OBSTBRÄNDE (BRENNEREI SALZGEBER)

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

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
Unikum Zwetschge	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
Underberg	2cl	3,2
Alpestre	2cl	3,5
Unicum	2cl	2,6
Fernet	2cl	2,6
Averna	2cl	2,6
Braulio	2cl	2,6

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
Heißer Gin Tonic	0,3l	7,5
Pastis mit Eiswasser	0,3l	7,5

OFFENE WEINE

WEISS	150ml	750ml
Sauvignon Blanc 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Paprika, Schwarze Johannisbeere	4,0	20,0
Riesling Classic 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	4,5	22,5
1/3 Ein Wein (Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner) 2016, Weingut Juliane Eller, Rheinhessen Exotische Früchte wie Kiwi und Melone mit einer lebendigen Säure	5,0	24,0
Pinot Gris 2017, Bio Weingut Heilinger, Baden Äpfel und tropische Früchte, dazu eine schöne Mineralik	6,0	28,0
Lugana Camilla 2017, Weingut Malavasi, Lombardei Blüten, Zitrusfrüchte und Pfirsich mit dichter Frucht und nachhaltigem Geschmack	6,5	30,0
ROSE		
Schittler Rose (Portugieser, Dornfelder, Spätburgunder) 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Aromen frischer, saftiger Erdbeeren und Himbeeren	4,0	20,0
Knewitz Rose (St. Laurent, Spätburgunder und Blauer Portugieser) 2017, Weingut Knewitz, Rheinhessen Hellrote Beerenfrucht und etwas Hagebutte mit einer erfrischenden, klaren Säure	5,0	24,0
ROT		
Scala Rosso Barrel Aged (Primitivo, Negroamaro, Malvasia, Sangiovese, Montepulciano) 2016, Weingut Carlo Scala, Sizilien Reife rote Früchte, Pflaumen und Brombeeren	4,0	20,0
Blauer Zweigelt 2016, Weingut Wurzinger, Taidten in Österreich Herzkirsche, Brombeeren, Gewürznoten und Orangenzesten	4,5	22,5
St. Laurent 2015, Weingut Meier, Pfalz Fruchtig, würzig und rauchig	5,6	28,0
Primitivo 2016, Weingut Conte di Campiano, Apulien Reife rote Früchte, Pflaumen und Brombeeren	5,6	28,0

FLASCHENWEINE WEISS

Riesling Gottesgarten 2015, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen	28,0
Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	
Sylvaner Guldenmorgen 2017, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen	28,0
Rauchige Note, reife Früchte und vielschichtige Mineralik	
Riesling Sulzfeld 2017, Bio Weingut Burg Ravensburg, Baden	30,0
Zitrus und exotische Früchte, Mineralik und eine explosive Säure	
Sauvignon Blanc 2017, Weingut Knewitz, Rheinhessen	32,0
Fruchtig und eine schöne Mineralik Deutschland vs. Neuseeland	
Chardonnay 2016, Weingut Knewitz, Rheinhessen	42,0
Gelbes Steinobst, Aprikose, dezente Säure, ausgebaut im kleinen Holzfass	

FLASCHENWEINE ROT

Cuvee Michelskapelle (Cabernet Sauvignon, Merlot, Frühburgunder, Spätburgunder) 2016, Weingut Meier Rote Michelskapelle, Pfalz	35,0
Rauchig-würziger Duft nach Schwarzkirsche und etwas Tanin	
Pittnauer Pannobile (Blafränkisch, Zweigelt, St. Laurent) 2013, Weingut Pittnauer, Neusiedlersee	48,0
Dunkle Beerenfrucht, Orangenesten, ätherische Würze, saftig-süßes Beerenkonfit und mineralisch	
Amarone 3 Cru Rizardi 2013, Weingut Guerrieri Rizzardi, Veneto	50,0
Dörrobst, Amarenakirschen, Rosinen und kandierte Orangen	
Dicker Franz Blafränkisch Grosses Gewächs 2012, Weingut Burg Ravensburg, Pfalz	55,0
Schwarzkirsche, Cassis, wenig Tanin und etwas buttrig	

ORANGE WEIN (NATURWEIN)

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