

## Kuchen und Torten

Jeder Kuchen ist von uns selbst gebacken, jede Torte stammt aus eigener Herstellung.  
Das Angebot wechselt – und so manche Kreation hat unsere Konditorin selbst entwickelt.

Kuchen, je Stück	2,70 Euro
Torte, je Stück	2,90 Euro
Sahne, je Portion	0,50 Euro

## Eis-Spezialitäten

Volles Aroma ohne Geschmacksverstärker, beste Zutaten ohne Konservierungsstoffe, mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt: das ist unser hausgemachtes Eis.

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Cappuccino, Haselnuss, Erdnuss, Pistazie, Banane, Joghurt, Heidelbeer, Kirsch, Mango, Apfel-Sellerie, Basilikum, weißer Käse, ...

je Kugel	1,30 Euro
Sahne, je Portion	0,50 Euro

Schwarzwaldbecher (mit Vanille, Schokolade und Stracciatella)	6,90 Euro
Joghurtbecher (mit Joghurt, Heidelbeer und Mango)	6,90 Euro
Landlustbecher (mit Heidelbeer, Mango und Erdbeer)	6,90 Euro
Nussbecher (Haselnuss und Erdnuss)	6,90 Euro
Bananensplit (mit Banane, Vanille und Schokolade)	6,90 Euro
Araber-Eistörtchen	4,90 Euro
Eiskäse mit Vanilleeis	4,00 Euro
Eisschokolade mit Vanilleeis	4,00 Euro

# Getränke

## Biere von Palmbräu, Eppingen

Pils, 0,3 l	2,70 Euro
Export, 0,5 l	3,20 Euro
Bittburger (alkoholfrei), 0,3 l	2,70 Euro
Weizenbier, 0,5 l	3,20 Euro
Maisel's Weizen, 0,5 l	3,20 Euro
Naturradler, 0,3 l	2,70 Euro
Radler, 0,5 l	3,20 Euro

## Sekt / Cocktails

Heilbronner Staufenberg Cuvée, 0,1 l	3,00 Euro
Heilbronner Staufenberg Spätburgunder Rosé, 0,1 l	3,00 Euro
Apérol Spritz / Hugo, 0,25 l	4,50 Euro
„Sommerwind“ (mit Alkohol), 0,25 l	4,00 Euro
„Sommerwind“ (ohne Alkohol), 0,25 l	3,50 Euro

## Brände / Liköre

Williams Christ Birnenbrand, 2 cl	2,50 Euro
Muskateller-Tresterbrand, 2 cl	2,50 Euro
Sauerkirsch-Likör, 2 cl	2,50 Euro
Ramazotti, 2 cl	3,00 Euro

## Weine aus der Genossenschaftskellerei Heilbronn

Riesling QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Riesling trocken QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Vinum Riesling Classic QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Spätburgunder Weißherbst QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Grauburgunder trocken QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Muskateller QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Muskateller Trollinger Rosé QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Lemberger Blanc de Noir QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Schwarzriesling QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Trollinger QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Trollinger trocken QbA, Viertele (0,25 l)	3,40 Euro
Trollinger mit Lemberger QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Lemberger trocken QbA, Viertele (0,25 l)	2,70 Euro
Rotwein lieblich QbA, Viertel (0,25 l)	3,40 Euro
Weinschorle (rot, weiß oder Weißherbst), Viertele (0,25 l)	2,40 Euro
Bauernschorle (Weinschorle mit Sekt), Viertele (0,25 l)	3,50 Euro
Glühwein, Viertele (0,25 l)	2,80 Euro

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola oder Coca-Cola light, 0,3 / 0,5 l	2,50 / 3,50 Euro
Orangen- oder Zitronen- limonade, 0,3 / 0,5 l	2,50 / 3,50 Euro
Spezi, 0,3 / 0,5 l	2,50 / 3,50 Euro
Bitter Lemon, 0,3 / 0,5 l	2,50 / 3,50 Euro
Apfel-, Orangen- oder Traubensaftschorle, 0,3 / 0,5 l	2,50 / 3,50 Euro
Johannisbeerschorle, 0,3 / 0,5 l	2,80 / 3,80 Euro
Teinacher Mineralwasser (classic, medium oder still), 0,5 / 0,75 l	2,80 / 4,20 Euro
Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,3l	2,80 Euro
Gin Ale 0,2l	2,30 Euro
Tonic Water 0,2l	2,30 Euro

## Tee





Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Tropentraum, Schwarztee Grüntee	2,90 Euro
--	-----------

## Kaffee und Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee Crème	2,20 Euro
Tasse Kaffee Crème (koffeinfrei)	2,20 Euro
Pott Kaffee Crème	2,90 Euro
Pott Kaffee Crème (koffeinfrei)	2,90 Euro
Cappuccino, groß	3,20 Euro
Cappuccino, klein	2,50 Euro
Eierlikör-Pott (Cappuccino mit Eierlikör, alkoholhaltig)	3,40 Euro
Latte macchiato	3,20 Euro
Milchkaffee	3,10 Euro
Espresso	2,00 Euro
Doppelter Espresso	2,50 Euro
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	2,50 Euro
Kaffeetante (Latte macchiato mit Vanillesirup)	3,40 Euro
Bauernkaffee (Pott Kaffee mit Eierlikör, alkoholhaltig)	3,40 Euro
Black & White (Milchkaffee mit weißer Schokolade)	3,40 Euro
Schokoccino (heiße Schokolade mit Espresso)	3,30 Euro
Heiße Milch	2,50 Euro
Pott heiße Schokolade	3,10 Euro
Vanille-Traum (Heißer Milchschaum mit Vanillesirup)	2,80 Euro

















## Kalte Speisen

Sülze mit Bratkartoffeln 	7,50 Euro
Sülze mit Brot 	5,90 Euro
Wurstsalat, Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat, jeweils mit Brot	7,00 Euro
Schinken- oder Käsebrötchen	5,50 Euro
Bunter Salat mit gebratenen Puten- oder Maultaschen-Streifen 	9,80 Euro
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet	12,50 Euro
Beilagensalat 	4,20 Euro



## Hauptgerichte

Karto elschnitz mit hausgemachten Spätzle 	5,50 Euro
Hausgemachte Spinatf eisküchle mit Karto el- und Gurkensalat 	8,90 Euro
Gebratenes Zanderflet an Currysoße, mit Basmatireis	13,50 Euro
Hausgemachte Fleischküchle Zigeuner Art mit Bratkarto eln 	8,90 Euro
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe 	5,20 Euro
Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei und Salatgarnitur 	8,90 Euro
Hausgemachte schwäbische Lasagne mit buntem Salat 	8,90 Euro
Käsespätzle mit buntem Salat 	8,90 Euro
Bauerntoast mit Rauchf eisch, Zwiebeln, Ei und Käse	6,90 Euro
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Brot 	7,90 Euro
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Karto elsalat 	9,90 Euro
Cordon bleu mit Bratkarto eln 	12,80 Euro
Geschmorte Schweinsbäckle in Trollingersoße mit hausgemachten Spätzle 	12,90 Euro
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat 	11,90 Euro
Zigeunerschnitzel mit Bratkarto eln und buntem Salat 	11,90 Euro
Rostbraten mit Brot	12,20 Euro
Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	16,90 Euro
Putensteak vom Grill mit Champignonsoße und hausgemachten Spätzle	12,90 Euro
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Garnitur von marktfrischem Salat	12,90 Euro
Winzerpfännle (gebratenes Schweinemedailon mit Maultasche, Spätzle und Schupfnudeln an Champignonsoße 	15,50 Euro
Semmelknödel an Champignonsoße, mit buntem Salatteller	9,80 Euro
Asia Wok-Gemüse in Kokos-Curry-Soße mit Basmatireis	9,90 Euro
Asia Wok-Gemüse in Kokos-Curry-Soße mit Zanderflet und Basmatireis	13,90 Euro
Räucherlachs auf Schweizer Rösti mit Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	10,70 Euro
Puten Curry Geschnetzeltes mit Basmatireis	12,90 Euro
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmssoße und hausgemachten Spätzle	12,50 Euro

## Unsere Speisen und Getränke

### Schmeck den Süden: ausgezeichnete Frische aus der Region

Seit Juli 2016 sind wir um zwei Löwen reicher – und gehören damit zu einer besonderen Gruppe von Gastronomen, die im Rahmen von „Schmeck den Süden“ ausgezeichnet sind. Das Gütesiegel steht für regionale Küche unter Verwendung regionaler Produkte, ins Leben gerufen wurde es vom Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. „Schmeck den Süden“ setzt einen Qualitätsstandard, der jährlich kontrolliert wird. Für unsere Küche ist diese Anerkennung zusätzlicher Ansporn in Bezug auf Frische und Kreativität.

Für Gerichte, die wir im Rahmen von „Schmeck den Süden“ anbieten, weisen wir aus, woher Zutaten wie Fleisch, Gemüse oder Mehl stammen. Unser Koch Andreas Riel freut sich darüber, ansässige Landwirtschaftsbetriebe zu unterstützen und tadellose Qualität im Bedarfsfall vor Ort prüfen zu können. Regionale Lieferanten sind unter anderem:

- Metzgerei Schütz und Wol , Leingarten
- Rahmer Mühle, Sontheim
- Landwirt Haag, Flein
- Gefügelhof Jaudes, Neckarwestheim
- Metzgerei Layer, Böckingen
- Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG



## Frühstücksbuffet

- von 9 bis 11:30 Uhr
- inkl. 1 großes Heißgetränk

pro Person	13,00 Euro
Kinder 6-12 Jahre	9,00 Euro
Kinder bis 5 Jahre	frei

