

Aperitifempfehlung

Glas Sekt „Oberkircher Pinot“ Winzersekt	€ 4,50
„Freistern“ Alkoholfrei Traubensaft Seco	€ 3,80
Sherry medium oder trocken	€ 3,50
Weißer Portwein von Sandemann	€ 3,50
Hauscocktail	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 5,80
Hugo	€ 5,80

Menü der Woche

Bärlauchsüpple

Kalbsrückensteak mit frischem Spargel, Sauce
Hollandaise und Pfannkühle

Birnensorbet

29,90 €

Weinempfehlung

**2015er Klingelberger Riesling
Spätlese trocken „Andreas Männle“ Durbach**

0,25 L € 8,50

**Sauvignon blanc
„Vinum Nobile“ Oberkircher Winzer**

0,75 L Flasche € 23,50

Vorspeisen


Carpaccio vom „Renchtäler Weiderind“ fein mariniert mit Parmesanspänen 2,4	€ 9,90
Gratinierter Ziegenfrischkäse an Ruccolasalat	€ 8,80
Spargelsalat mit Himbeer-Balsamico und Räucherlachs 2,4	€ 11,50
5 St. Scampi vom Grill an Ruccolasalat und Parmesanspänen 2,3,4	€ 12,50

Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle 1,4	€ 4,60
Currysüpple mit gegrillter Riesengarnele 1,4	€ 5,80
Spargelkremsuppe 1,4	€ 4,80 

Salate, knackig und frisch

Bunte Salatplatte mit:

- mit gebackenen Kartoffelkäsetaschen und Kräckerle 4,5	€ 9,90 
- mit Putenstreifen und frischen Pilzen 4,5	€ 10,80
- mit gebratenen Edelfischen und Scampi 4,5	€ 14,90

Regionale Spezialitäten

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller ^{2,3,4}	€ 11,50	
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat ^{2,3,4}	€ 11,00	
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	€ 13,90	
Berner Kartoffelrösti mit Speck und Spiegelei ^{2,3,4}	€ 8,90	
Sauerbraten vom Renchtäler Weiderind mit Butternudeln und Salatteller ^{3,4}	€ 17,50	
Rückensteak vom Renchtäler Weiderind vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller ⁴	€ 22,50	
„Land & Meer“ Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen, Gemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten ^{3,4}	€ 28,50	

Unsere Klassiker

Schweinelendchen vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller ^{4,6}	€ 17,50
Geschmorte Schweinebäckchen „Omas Art“ mit Wurzelgemüse und Butternudeln ^{4,6}	€ 16,80
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle, Salatteller ^{4,5}	€ 19,50
Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites und Salatteller ^{4,6}	€ 19,50
Putensteak in Curryrahmsoße, gebackener Banane, Basmatireis und Salatteller ^{2,4}	€ 17,50

Frischer Fisch & Wildspezialitäten

Forelle in „Mandelbutter“ gebraten mit Kartoffele und Salatteller ^{2,3,4}	€ 17,30
Filet von der Schwarzwaldforelle im Bierteig gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat ^{2,3,4}	€ 15,60
Frische Jakobsmuscheln und Riesengarnelen, Bananen-Tomaten-Chuttny und Basmatireis	€ 24,50
Schottisches Wildlachfilet vom Grill an Safransoße, Brokkoli und Basmatireis ^{2,3,4}	€ 19,90
Rehsahnefleisch vom Renchtäler Reh mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle ^{2,4}	€ 18,50
Renchtäler Rehschnitzel mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle ^{2,3,4}	€ 22,80

Dessertempfehlung

Pana Cotta mit Früchten	€ 4,50
Mousse au Chocolat mit Früchten	€ 5,50
Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,30
Waldbeersorbet	€ 5,80
Griesflammerie mit Sauerkirschen	€ 4,60
Gebackenes Eis auf Himbeermark	€ 5,30
Schwarzwaldbecher	€ 6,20
Ortenaubecher (<i>mit marinierten Waldbeeren</i>)	€ 5,90
Nußbecher	€ 5,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,90
Bananensplitt	€ 4,70

Zusatzinformation und Zusatzstoffe

Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten. Trotzdem können z.B. in Wurst und Schinken Phosphate, Farbstoffe, Süßungsmittel und Konservierungsstoffe enthalten sein. Auch diverse Käsesorten wie Edammer und Gouda enthalten z.B.: Konservierungsstoffe und Farbstoffe. Die wichtigsten Zusatzstoffe sind in unserer Speisekarte wie folgt gekennzeichnet: Nr.:1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoffe / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 mit Phosphat / 7 mit Süßungsmittel

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte.

 = Vegetarisch

Vesperkarte

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴	€ 5,20
Schinkenbrot roh ^{3,4,6}	€ 8,30
Schinkenbrot gekocht ^{3,6}	€ 7,90
Käsebrot fein garniert	€ 7,90
Käseteller (feine Käseauswahl mit Weintrauben und Weißbrot)	€ 8,80
Salamibrot ^{4,6}	€ 7,90
Wurstbrot fein garniert ^{4,6}	€ 6,80
Toast „Hawaii“ ^{1, 6}	€ 7,80
Toast „Walliser Art“	€ 8,50
Wurstsalat mit Brot ⁶	€ 7,40
Straßburger Wurstsalat ^{2,4,6}	€ 7,90
Speckeier mit Brot ⁶	€ 5,80
Schwarzwälder Schinkenspeck vom Brett mit Brot ^{1,6,7}	€ 9,50
Rechtäler Vesperteller mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken, Kochschinken und verschiedenen Käsesorten ^{2,4,6}	€ 11,50
Strammer Max (Brot mit rohem Schinken, Käse überbacken und 2 Spiegeleier)	€ 7,90

Weine aus Baden und Umgebung

Im badischen Viertele von den Oberkircher Winzern QbA

Müller Thurgau mild oder trocken	0,25 L 4,50 €
Klingelberger Riesling mild oder trocken	0,25 L 4,80 €
Ruländer mild	0,25 L 4,80 €
Traminer Clevner mild	0,25 L 5,20 €
Rivaner	0,25 L 4,50 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 L 5,20 €
Grauer Burgunder	0,25 L 4,90 €
Rosé	0,25 L 4,60 €
Spätburgunder Weißherbst mild oder trocken	0,25 L 5,20 €
Spätburgunder Rotwein mild oder trocken	0,25 L 5,80 €

Im badischen Viertele von Andreas Männle Durbach QbA

Grauer Burgunder trocken	0,25 L 5,10 €
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 L 6,20 €

„Vinum Nobile“ Sonderedition von den Oberkircher Winzern QbA

2015er Riesling trocken	0,75 L 25,60 €
2016er Grauer Burgunder trocken	0,75 L 24,80 €
2015er Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 L 25,80 €
2013er Sauvignon Blanc	0,75 L 23,80 €
2013er Cabernet Sauvignon „Vinum Nobile“ trocken	
18 Monate im Holzfass gereift	0,75 L 32,00 €

Flaschenweine / Weißweine

2016er Oberkircher Müller Thurgau Kabinett , blumig frisch, elegant	0,75 L 17,20 €
2015er Oberkircher Klingelberger Riesling Kabinett , duftig, zarte Blume	0,75 L 18,50 €
2015er Oberkircher Klingelberger Riesling Kabinett trocken, spritzig, frisch	0,75 L 18,50 €
2015er Klingelberger Riesling Kabinett trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 21,30 €
2015er Klingelberger Riesling Spätlese trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 27,50 €
2016er Oberkircher Traminer Clevner Kabinett , fruchtige Fülle, elegante Blume	0,75 L 18,50 €
2016er Weißer Burgunder Kabinett trocken, Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach	0,75 L 24,50 €

Rosé / Weißherbst

2016er Spätburgunder Weißherbst Kabinett „Oberkircher Winzer“	0,75 L 22,90 €
2016er Oberkircher Rosé QbA „Oberkircher Winzer“	0,75 L 17,50 €

2016er „Rosé“ Siegbert Bimmerle Erlach
0,75L 21.80 €

Rotweine aus Baden

2015er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken
„Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 25,90 €

2015er Spätburgunder Rotwein **Spätlese** trocken
„Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 29,50 €

2015er Spätburgunder Rotwein Auslese
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 32,00 €

2015er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 21,90 €

2015er „**Alde Gott**“ Spätburgunder Rotwein **Kabinett**
trocken „Winzergenossenschaft
Sasbachwalden“ 0,75 L 25,80 €

Rotweine aus aller Welt

2013er “Trentanni 1 Cru
50% Merlot / 50% Sangiovese
Weingut Falesco / Umbrien 0,75 L 28,80 €

2015 Castalago Rosso IGT /
Corvina e Corvinone 70% Merlot 15% Cabernet 15%
Weingut Zeni / Verona 0,75 L 24,50 €

2015er „La Baume“ Syrah la Jeunesse
Grand Vin Süd-Frankreich 0,75 L 26,90 €

2011er Cuvée Rouge
« Jacaranda Wines South Afrika » 0,75 L 21.50 €

Sekt & Champagner

Hausmarke Pinot blank Winzersekt
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 22,00 €

Veuve Cliequot Ponsardin „Brut“ 0,75 L 59,80 €

Nach dem Essen

Mark vom Riesling (Oberkircher Winzer) 2 cl 5,20 €
Mark vom Clevner (Oberkircher Winzer) 2 cl 5,20 €

Mark vom Spätburgunder (WG Sasbachwalden) 2 cl 5,80 €
Grappa Cellini o oro 38% vol. 2 cl 4,80 €

Kirschwasser „Alter Hof“ Bimmerle 2 cl 3,00 €
Williams Christ aus Argentinien (Bimmerle) 2 cl 3,20 €
Mirabellenwasser „Alter Hof“ Bimmerle 2 cl 3,00 €
Himbeergeist „Alter Hof“ Bimmerle 2 cl 3,00 €
Topinambur „Sutterer“ 2 cl 2,50 €
Obstler „Alter Hof“ Bimmerle 2 cl 2,50 €

Whisky's:

Talisker Single Malt
Scotch Whisky 10 Years 4 cl € 7,50

Highland Park Single malt
Scotch Whisky 12 Years 4 cl € 8,00

Lagavulin Islay Single malt
Scotch Whisky 16 Years 4 cl € 8,50

Warme Getränke:

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Tasse Kaffee Haag	€ 2,30
Kännchen Kaffee Haag	€ 4,60

Espressospezialitäten:

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,80
Schwarzwald Espresso „Espresso mit Schwarzwaldhochzeit“	€ 3,40
Espresso „Con panna“ Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,40
Mochaccino Espresso, geschäumte Milch und Schokosirup	€ 3,40
Caffé macchiato Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 3,40
Caffé corretto Espresso mit einem Schuß Grappa	€ 3,40

Kaffeespezialitäten

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	€ 2,70
Große Tasse Milchkaffee	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70

Café Creme

€ 2,50

8 Coffeinhaltig / 9 Chininhaltig / 10 mit Süßungsmittel (Cyclamat, Acesulfam, Aspartham, enth. Phenylalaninquelle) 1 mit Farbstoff

Limonaden von Schwarzwald Sprudel 0,25 L:

Limette Ingwer	€ 2,70
Holunderbeeren	€ 2,70
Quitte-Zitrone	€ 2,70
Sauerkirsch Ingwer	€ 2,70
Orange	€ 2,70
Bitter Lemon 9	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 L	€ 2,30
Mineralwasser 0,5 L	€ 3,10
Mineralwasser 0,7 L	€ 3,90
Mineralwasser Medium 0,25 L	€ 2,30
Mineralwasser Medium 0,5 L	€ 3,10
Mineralwasser Medium 0,7 L	€ 3,90
Mineralwasser Still 0,5 L	€ 3,10
Coca Cola 0,25 L 8,1	€ 2,30
Coca Cola 0,4 L 8,1	€ 3,20
Cola Light 0,2 L 8, 1, 10	€ 2,50
Spezi 0,25 L 8,1	€ 2,30
Spezi 0,40 L 8,1	€ 3,20
Limonade 0,25 L	€ 2,30
Limonade 0,4 L	€ 3,20
Apfelschorle 0,25 L	€ 2,30
Apfelschorle 0,4 L	€ 3,20
Apfelsaft 0,25 L	€ 2,50
Orangensaft 0,25 L	€ 2,60
Orangensaft frisch gepresst 0,25 L	€ 3,80
Johannisbeersaft 0,2 L	€ 2,40

Johannisbeersaftschorle 0,4L € 3,40

Biere:

Alpirsbacher Klosterbräu

Pils vom Faß 0,4 L € 3,60

Pils vom Faß 0,25 L € 3,00

Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,5 L € 3,90

Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,3 L € 3,10

Weizen „Kristall“ 0,5 L € 3,90

Hefeweizen „Dunkel“ 0,5 L € 3,90

„Schwarzes Pils“ 0,5 L € 3,90

„Klosterstoff“ 0,33L Bügelflasche € 3,40
Märzenbier

Alkoholfreies Pils 0,33 L € 3,10

Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,5 L € 3,90

Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,3 L € 3,10



8 Coffeinhaltig / 9 Chininhaltig / 10 mit Süßungsmittel (Cyclamat, Acesulfam, Aspartham,
enth. Phenylalninquelle) 1 mit Farbstoff