



..... Etwas Vorweg und zum Vespere

	Euro
Spargelcrème-Suppe mit geräuchertem Schwarzwald-Forellenfilet & Brotcroutons ⁵	7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel ⁵	7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen ^{3,5,7,15}	9,5
Maultäschle mit Speck-Zwiebelschmälze, Röstzwiebeln & lauwarmem Kartoffelsalat ^{5,15}	11,5
Frühlingsalat aus der Heimat mit karamellisiertem grünem Spargel, Orangen & Nüssen	11,5
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln & Gurken in Kräuterrahm mit Bratkartoffeln⁵	12,5
Teufelsalat vom Kalbstafelspitz -wie wir ihn alle mögen- mit pikantem Cocktail-Dressing ¹¹	13,5
Spanferkel-Sülze mit Remouladensauce, Essiggürkchen, roten Zwiebeln & Röstkartoffeln ^{5,15}	13,5
Knuspriger Flammkuchen -echt Schwarzwald- mit gebratenen Pfifferlingen, geräuchertem Speck von der Metzgerei Binder, frischem Rahm, roten Zwiebeln & gehobeltem Bergkäse ¹⁵	15,5

..... Heimatküche und Beginn des Frühlings

Wirtshaus Mühlensalat: Ganzer frischer Kopfsalat aus der Heimat mit gebratener Hühnchenbrust & aufgeschlagenem Kräuterrahmdressing mit Essig aus unserer Bio-Manufaktur ⁵	14,5
Vegetarische Frühlingsküche: Frische gebratene Pfifferlinge, mit Kräuterrahm und abgeschmälztem Brezel-Serviettenknödel	15,5
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit Specksöble, Frühlingsgemüse & handgeschabten Spätzle ^{5,15}	16,5
Halbes Knuspriges Hühnchen vom Grill dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ⁵	16,5
Ofenfrischer Schweinsbraten -aus der Schulter geschnitten- mit Weißbier-Bratensauce, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel ^{2,5}	17,5
Medaillons vom Jungschweinefilet in Waldpilzrahm mit Marktgemüse & handgeschabten Spätzle ⁵	17,5
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat, kalt gepresstem Kürbiskernöl & gerührten Preiselbeeren ⁵	19,5
Ochsenbäckle -saftig geschmort und glasiert- mit Frühlingsgemüse & cremigem Kartoffelstampf ^{3,5}	21,5
Lachsforelle -im Ganzen in Zitronenbutter gebraten- „Müllerin Art“ mit Frühlingsgemüse aus der Heimat & Petersilienkartoffele	23,5
Rib Eye Steak vom Schwarzwälder Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettague- mit grünem Bohnenragout & unseren knusprigen Pommes Frites	25,5
Spargelzeit: Ein Pfund badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, saftigem Schwarzwälder Kochschinken, Kräuterpfannkuchen & Kartoffele	27,5

..... Dry Aged @ Wirtshaus:

Kalbskarree -rosa-gebraten- (400gr) mit Rahmkarotten & cremigem Kartoffelstampf	27,5
Ochsenkotelette (ca. 800g) mit Frühlingsgemüse, knusprigen Kartoffel-Kroketten & Knoblauch-Kräuterbutter	27,5

-zu zweit-
(pro Person)

..... Süße Werkstatt

Unsere Eiscrème aus bester Vollmilch ¹	(je große Kugel) 2,5
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis & geschlagener Sahne ^{1,5,9}	5,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Zartbitter-Schokocrumble	6,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecreme mit unserem genialen Cassisorbet ¹	6,5
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks, Schokoladen Eiscrème ¹	6,5
Erdbeergenuß: Erdbeeren aus der Heimat mit Vanillerahmeis und geschlagener Sahne ^{1,5}	7,5
Imperial Apfeltarte -frisch aus dem Ofen- mit Bourbon Vanilleeiscrème ¹ (Zubereitungszeit 15 Minuten)	7,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)	3,5
Unser „Willi“ von der Brennerei Hörth in Bühlertal	2 cl 3,5

Alle mit markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00

Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

¹ mit Farbstoff / ² mit Konservierungsstoffen / ³ mit Antioxidationsmittel / ⁴ mit Geschmacksverstärker / ⁵ Geschwefelt / ⁶ Geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewachst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränk

07.05.2018





Alpirsbacher Klosterbräu

Vom Fass	Liter	Euro	Flaschenbiere	Liter	Euro
Mühlenbier (naturtrüb)	0,50	4,30	Hefeweizen Dunkel / Kristallweizen	0,50	4,30
Mühlen Radler	0,50	4,30	Pils alkoholfrei	0,33	3,30
Pils	0,50	4,30	Was ganz besonderes		
Hefeweizen Hell	0,50	4,30	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,33	6,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50	4,30	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,75	18,50
Alle Biere auch als Maß	1,00	7,50	Unser Mühlenbier im Holzfass	10,00	84,00
			(auch außer Haus: Pfand € 200)		

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Genuss Limonade			Proviant Bio Limonade		
Mango-Maracuja-Orange/Johannisbeer-Holunder	0,33	3,50	Natur Cola/ Zitronen-Ingwer	0,33	3,50
Teinacher Mineralwasser	0,50	4,20	Sinalco Apfelschorle 2 *	0,50	4,10
medium oder naturell	0,75	4,90	Sinalco Cola 1,3,9	0,50	4,10
Vaihinger Säfte: Apfel naturtrüb,	0,30	3,90	Sinalco Orange 2,3	0,50	4,10
Rhabarber, Johannisbeere, Orange			Sinalco Cola Mix 1,2,3,9	0,50	4,10
Saftschorle aus Vaihinger Säften	0,50	4,20	Sinalco Zitrone	0,50	4,10

Weine offen

So schmeckt der Frühling	0,20	6,50	Weinschorle weiß/rosé/rot	0,20	4,20
Erdbeerbowle			Weingut Knapp, Baden-Baden		
Aperol Spritz	0,20	6,50	2016 Sauvignon Blanc	0,20	6,90
Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90	2015 Pinot Noir	0,20	6,90
Baden-Badener Winzergenossenschaft			Weingut Nägelsfürst, Baden-Baden		
2016 Müller Thurgau	0,20	6,90	2016 Rosé, trocken	0,20	6,90
2016 Riesling fruchtig	0,20	6,90	2016 Grauburgunder	0,20	6,90
2016 Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90	Auggener Schäf, Laufen	0,20	6,90
Weingut Kopp, Sinzheim Ebenung			2016 Chasslie Gutedel	0,20	6,90
2016 Weissburgunder	0,20	6,90	2016 Gewürztraminer & Riesling	0,20	6,90
2016 Riesling trocken	0,20	6,90			

Digestifs

Tobinambur, Blutwurz	2 cl	2,50	Scheibel Schwarzwald-Brennerei		
Ramazotti, Jägermeister	2 cl	3,50	Altes Pflümle, Waldhimbeer-Geist, Kräuterlikör	2 cl	4,50
Alpirsbacher Klosterbräu Hefeschnaps	2 cl	3,50	Alpirsbacher Klosterwhisky	4 cl	9,50

Heiße Getränke

Espresso	1,60		Heiße Schokolade	3,10	
Kaffee	2,60		Glas Tee	3,10	
Cappuccino	3,10		Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün,		
Milchkaffee	3,10		Früchte, Pfefferminz, Kamille		

Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

¹ mit Farbstoff / ² mit Konservierungsstoffen / ³ mit Antioxidationsmittel / ⁴ mit Geschmacksverstärker / ⁵ Geschwefelt / ⁶ Geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewächst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränk

07.05.2018