



SO SCHMECKT DER FRÜHLING

DAVOR ODER DAZU G,J,L	
KLEINER BEILAGEN SALAT KRÄUTERRAHMDRESSING	* 5,8
WAS FEINES A1,A3,G	
OBATZDA ROTE ZWIEBELN UNSER MÜHLENBROT	* 8,8
SPARGELCREMESÜPPCHEN A1,G	
CROÛTONS SPARGELRAGOUT	* 9,8
RINDERKRAFTBRÜHE A1,C,Q,I	
BÄRLAUCH FLÄDLE GEMÜSE JULIENNE	* 9,8
ELSÄSSER SCHNECKENPFÄNNLE G,A1,N	
KNOBLAUCHBUTTER OFENFRISCHES BAGUETTE	12,8
SPANFERKEL SÜLZE H2,J,L	
REMOULADEN SAUCE BRATKARTÖFFELE	14,8
SPARGELSALAT (VEGAN) H2,J,L	
RUCOLA ERDBEEREN BALSAMICO VINAIGRETTE	
KARAMELISIERTER SALZ-HASELNÜSSE	* 19,8
TATAR VOM HEIMISCHEN RIND (150 G) C,D,J,L,5	
ANGEMACHT MIT EIGELB KAPERN SCHALOTTE GÜRKCHE	19,8

VESPER & CO.

EIN PAAR WEIßWÜRSTE 4,5,9,A1,J,L	
SÜßER HAUSMACHER SENF OFENFRISCHE BREZEL	* 9,8
STRAßBURGER WURSTSALAT 4,5,9,G,J	
SENF MARINADE ROTE ZWIEBELN ESSIG GÜRKLE	
EMMENTALER KÄSE UNSER MÜHLENBROT	* 14,8
BADISCHE MAULTÄSCHLE 2,4,5,9,A1,G,J,L	
SPECK & ZWIEBELSCHMELZE KARTOFFEL-GURKENSALAT	* 16,8
GANZER FREILAND-KOPFSALAT G,J,L	
KRÄUTERDRESSING GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN	20,8

HEIMATKÜCHE

UNSERE GEILE CURRYWURST 3,2,7,4,I	
GEHEIME CURRYSAUCE KNUSPRIGE POMMES FRITES	* 16,8
LIEBLINGSESSEN ! KALBSFLEISCHKÜCHLE A1,C,G,J	
SCHMORZWIEBELN KARTOFFEL PÜREE	* 18,8
HALBES KNUSPRIGES HÜHNCHEN VOM GRILL A1,G,J	
LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT	18,8
CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN 5,A1,C,G	
GEFÜLLT MIT MÜNSTERKÄSE & LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN POMMES FRITES	* 22,8
SCHWEINSBRATEN -OFENFRISCH- 3,A1,L	
ALPIRSBACHER DUNKELBIERSAUCE	
WEIßKRAUTSALAT KARTOFFELKNÖDEL	* 24,8
BLACK FOREST BEEF BURGER (250 G) -MEDIUM- 5,9,A,G,L	
SPECK ZWIEBELN ESSIGGURKEN TOMATEN	
BERGKÄSE GEHEIME BURGER SAUCE POMMES FRITES	24,8

RINDERROULADE AUS DEM SCHMORTOPF 5,A1,C,G,I,L,J	
SPECKSÖBLE RAHMKAROTTEN	
HANDGESCHABTE BUTTERSCHNITZLE	* 24,8
WIENER SCHNITZEL VOM KALB A1,C,G,I,L	
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN PREISELBEEREN	
LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT	32,8
RUMPSTEAK VOM WEIDERIND (300 G) 5,A1,G,L	
GRÜNE BOHNEN PFEFFERRAHMSAUCE	
POMMES FRITES	36,8
RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN (250 G) A1,C,G,L,5	
PFEFFERRAHMSAUCE GRÜNE BOHNEN	
POMMES FRITES	* 38,8
ZANDERFILET A1,D,G,I,L	
AUF DER HAUT GEBRATEN RAHMSAUERKRAUT	
RIESLINGSAUCE CREMIGES KARTOFFELPÜREE	28,8
GANZE LACHS-FORELLE A1,D,G,J	
GURKENSALAT IN DILLRAHM	
PETERSILIENKARTÖFFELE ZITRONEN-NUSSBUTTER	* 32,8

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM OFEN -AUCH ZUM TEILEN-	
RAUCHFORELLE MEERRETTICH ROTE ZWIEBELN A1,D,G	* 16,8
KÄSESPÄTZLE "TEGERNSEER ART" A1,C,G,J,L	
RÖSTZWIEBELN MIT BERGKÄSE GRATINIERT	
KLEINER BEILAGENSALAT	* 16,8
SPINATKNÖDEL A1,C,G	
MIT BERGKÄSE GEFÜLLT BRAUNE BUTTER	
GEHOBELTER PARMESAN KIRSCHTOMATEN	19,8
BÄRLAUCH LINGUINE A1,B,G,I,L	
GEGRILLTE GARNELEN BLATTSPINAT PARMESAN	23,8

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

UNSERE EISCRÈMES AUS BESTER VOLLMILCH	
BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL	JE KUGEL 3,8
EIN STÜCK SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	
AUS DER MÜHLENBÄCKEREI DREHER	4,8
EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE A1,C,9,G	
VANILLERAHMEIS GESCHLAGENE SAHNE	6,8
BLACK FOREST CHOCOLATE CAKE A1,C,G,H1-8,E,F	
FLÜSSIGER KERN KIRSCHRAGOUT PISTAZIEN EISCREME	9,8
FRISCHE ERDBEEREN A1,C,G,9	
VANILLERAHMEIS GESCHLAGENE SAHNE	9,8
RHABARBER CRUMBLE A1,C,G,9,H1	
CREMIGES WALNUSSEIS SCHLAGRAHM	9,8
KARAMELISIERTER KAISERSCHMARRN -FÜR 2 ZUM TEILEN-	
APFEL KOMPOTT VANILLERAHMEIS SCHLAGRAHM A1,C,F,G,H1-8,L	14,8

Wirtshaus Öffnungszeiten: Täglich 11.30-22.00 Uhr | Samstag & Sonntag 9.00-22.00 Uhr | Küche durchgehend bis 21.00 Uhr

Was Sie noch wissen sollten: Wir sind stolz ein 2 Löwen zertifizierter „Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel, mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Für die mit einem * gekennzeichneten Gericht verwenden wir ausschließlich Produkte aus dem Ländle.

Wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten sehr ernst. Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit oder fragen Sie nach unserer Allergenen Karte

vegetarische Gerichte vegane Gerichte

Alle Preise in Euro

16. April 2025



Legende/ Erklärung:

Zusatzstoffe SPEISEKARTE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Nitritpökelsalz
- 6 Geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 Gewachst
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 „auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel
- 11 enthält Penylalaninquelle
- 12 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Allergene SPEISEKARTE

- A Glutenhaltiges Getreide
 - A1 Weizen
 - A2 Dinkel
 - A3 Roggen
 - A4 Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch/Laktose
- H Schalenfrüchte:
 - H1 Mandeln
 - H2 Haselnüsse
 - H3 Walnüsse
 - H4 Cashew-Kerne
 - H5 Pecannüsse
 - H6 Paranüsse
 - H7 Pistazien
 - H8 Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Wirtshaus Öffnungszeiten: Täglich 11.30-22.00 Uhr | Samstag & Sonntag 9.00-22.00 Uhr | Küche durchgehend bis 21.00 Uhr

Was Sie noch wissen sollten: Wir sind stolz ein 2 Löwen zertifizierter „Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel, mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Für die mit einem ★ gekennzeichneten Gericht verwenden wir ausschließlich Produkte aus dem Ländle.

Wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten sehr ernst. Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit oder fragen Sie nach unserer Allergenen Karte



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Alle Preise in Euro

16. April 2025