



## SOUPS & STARTER

POTATO CREAM SOUP   BLACK FOREST HAM   CRACKERS   OUR COUNTRY BREAD	★ 7,8
BEEF BROTH   HERB PANCAKE STRIPS   VEGETABLE JULIENNE	7,8
LOCAL LAMB'S LETTUCE   CRISPY BACON   CROÛTONS   RASPBERRY DRESSING	★ 7,8
<b>WAS FEINES</b>   BAVARIAN CHEESE SPREAD   RED ONIONS   OUR COUNTRY BREAD	8,8
BAVARIAN VEAL SAUSAGE -2 PIECES-   SWEET HOMEMADE MUSTARD   FRESHLY BAKED PRETZEL	★ 8,8
BEETROOT   CARAMELIZED GOAT CHEESE   ROASTED PUMPKIN SEEDS   THEO'S BALSAMIC VINEGAR	14,8
STRASBOURG-STYLE SAUSAGE SALAD   SENF-MARINADE   RED ONIONS   PICKLED GHERKINS   EMMENTAL CHEESE	★ 14,8
<b>TARTE FLAMBÉE</b>   GOAT CHEESE CARAMELIZED   SOUR CREAM   RED ONIONS   WALNUTS	-TO BE SHARED 16,8
<b>WINTERLICHER SALAT</b>   LAMB'S LETTUCE   SMOKED DUCK BREAST STRIPS   GRAPES   NUTS   BEETROOT	18,8

## WITHOUT MEAT

CHEESY SPAETZLE „TEGERNSEER ART“   CRISPY ONIONS   TOPPED WITH MOUNTAIN CHEESE   SMALL LAMB'S LETTUCE	★ 17,8
MASHED BEETROOT   CAULIFLOWER   ROASTED PUMPKIN SEED VINAIGRETTE   CRISPY KALE	VEGAN 17,8
<b>PORCINI MUSHROOM RAVIOLI</b>   FILLED WITH RICOTTA & MUSHROOMS   SAGE-PARMESAN BUTTER	18,8
<b>SPINACH DUMPLINGS</b>   FILLED WITH MOUNTAIN CHEESE   BROWN NUT BUTTER   PARMESAN   CHERRY TOMATOES	19,8

## HEIMATKÜCHE

LENTIL STEW   VEGETABLES   POTATOES   SAUSAGES FROM THE BUTCHER BINDER	★ 14,8
BADEN-STYLE RAVIOLI   BACON & BRAISED ONIONS   POTATO-CUCUMBER SALAD	★ 14,8
<b>LIEBLINGSESSEN!</b>   MEAT BALLS   BRAISED ONIONS   MASHED POTATOES	16,8
<b>CORDON BLEU (PORK)</b>   STUFFED WITH MÜNSTER CHEESE   BLACK FOREST HAM   FRENCH FRIES	★ 24,8
<b>ROAST PORK</b>   ALPIRSBACHER DARK BEER SAUCE   WHITE CABBAGE SALAD   POTATO DUMPLINGS	★ 24,8
BEEF ROLL (GERMAN ROULADE)   BACON SAUCE   GREEN BEANS   BUTTERED SPAETZLE	24,8
WILD BOAR POT ROAST   BURGUNDY SAUCE   CARAMELIZED RED CABBAGE   POTATO NOODLES	★ 26,8
<b>VENSION RAGOUT FROM LOCAL HUNTING</b>	
BRAISED IN PINOT NOIR   CRANBERRY PEAR   CARAMELIZED RED CABBAGE   BUTTERED SPAETZLE	26,8
<b>BLACK FOREST BEEF BURGER (250 G) - MEDIUM</b>	
BACON   ONIONS   GHERKINS   TOMATOES   MOUNTAIN CHEESE   OUR SPECIAL SAUCE   FRENCH FRIES	26,8
BEEF TENDERLOIN TIPS   COGNAC-PEPPER-CREAM SAUCE   WILD BROCCOLI   POTATO GRATIN	28,8
WIENER SCHNITZEL (VEAL)   LUKEWARM POTATO & CUCUMBER SALAD   CRANBERRIES	32,8
RUMP STEAK (300 G)   GREEN BEANS   PEPPERCORN SAUCE   FRENCH FRIES	36,8
FILLET OF PIKE-PERCH   RIESLING CREAM SAUCE   CREAMY SAUERKRAUT   MASHED POTATOES	32,8
<b>WHOLE CHAR „MÜLLERIN“</b>   LEMON NUT BUTTER   PARSLEY POTATOES   CUCUMBER SALAD	★ 32,8

## DESSERT

OUR CURRENT CAKE SELECTION PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF ABOUT THE FRESH SELECTION OF THE DAY	(PER PIECE) 4,8
<b>BEST ICE CREAM</b> VANILLA   CHOCOLATE   STRAWBERRY   PISTACHIO   BLACKCURRANT   WALNUT   LEMON	(SCOOP) 3,8
A SLICE OF BLACK FOREST CAKE FROM THE DREHER BAKERY	4,8
<b>HEISSE LIEBE</b>   VANILLA ICE CREAM   HOT RASPBERRIES   WHIPPED CREAM	8,8
APPLE-CINNAMON CRUMBLE   ALMONDS   VANILLA ICE CREAM   WHIPPED CREAM	8,8
<b>CHOCOLATE CAKE</b>   SERVED LUKEWARM   CHERRY COMPOTE   PISTACHIOS ICE CREAM   WHIPPED CREAM	8,8
<b>KAISERSCHMARRN</b> -FOR TWO TO BE SHARED-   PLUM COMPOTE   VANILLA ICE CREAM   WHIPPED CREAM	14,8

Wirtshaus Öffnungszeiten: Täglich 11.30-22.00 Uhr | Samstag & Sonntag, Feiertag 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 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 Allergen  
 vegetarische Gerichte vegane Gerichte Alle Preise in Euro Januar 2026