

Omas saisonale Karte

Aperitif

Opa Hugo - Sekt mit Holunderblütensirup, Limettenstücken,
frischer Minze & Eiswürfel 4.80

Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit - Mandelblättchen 4.30
- gebratenen Würfeln vom Mandeltofu 4.70

Marinierter Spargelsalat mit

- gebratenem Mandeltofu Vorspeise 6.70 / Hauptgang 10.00
- gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel Vorspeise 7.90 / Hauptgang 11.80

Hauptgerichte

- zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Beilagensalat³⁾ -

Spargelragout im Bärlauchpfannkuchen, dazu Salat 11.80

Mit Ziegenkäse gratinierter Stangenspargel,
dazu Kartoffeln 12.80

Munzinger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Kratzete oder Kartoffeln, dazu Salat 15.20

& dazu...

- .. eine Portion gemischter Schinken 3.40
- ...ein paniertes Schnitzel 3.80
- ... eine gebratene Wildlachstranche 5.50
- ...ein kleines Rumpsteak (100g) 6.70

Dessert

Erdbeeren natur mit zwei Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne 5.20

Panna cotta auf marinierten Erdbeeren mit frischer Minze 5.60

Weinempfehlung

2009er Müller-Thurgau QbA trocken
Weingut Stadt Lahr/Familie Wöhrle 0,1l – 1.80 /0,25l – 3.80

2007er Merdinger Bühl Auxerrois Kabinett trocken
Ökol. Weingut Gretzmeier 0,1l – 2.40 /0,25l – 4.80

Suppen & Vorspeisen

Flädlesuppe	4.00
-auch als glutenfreie Nudelsuppe mit glutenfreier Pasta bestellbar-	
Kartoffelsuppe	
...klassisch	4.00
...mit Wienerle ₍₂₎₄₎₅₎	4.30
...mit geräuchertem Lachs	4.90
Gebratene Geflügelleber & Apfelspalten in Spätburgunderjus mit geröstetem Sesam am Salatbouquet	7.40
Crostini mit Ziegenkäse & Feige überbacken an Blattsalaten	7.50

Vesper & Salate

Salat „minimum“ – Blatt- & Rohkostsalate ₃₎ mit gekochtem Ei	4.80
<i>gluten- & lactosefrei!</i>	
Salat „maximum“ – Blatt- & Rohkostsalate ₃₎ mit gekochtem Ei	7.20
<i>gluten- & lactosefrei!</i>	
Bibbileskäs ´ mit Brägele	8.20
Elsässer Wurstsalat ₍₂₎₄₆₎ mit Brot	7.60
Elsässer Wurstsalat ₍₂₎₄₎₆₎ mit Brägele	9.20
Dreierlei – Elsässer Wurstsalat ₍₂₎₄₎₆₎ , Bibbileskäs ´ & Brägele	9.20
Salat Wiener Art – Blatt- & Rohkostsalate ₃₎ mit zwei panierten Schnitzeln	9.70
Salat Adonis – Blatt- & Rohkostsalate ₃₎ mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, grünen & schwarzen Oliven	10.20
Salat Pedro - Blatt- & Rohkostsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelstückchen, gerösteten Kernen & Mandeln	10.20
<i>gluten- & lactosefrei!!</i>	
Salat Primavera – Blatt- & Rohkostsalate ₃₎ mit gebratenem Wildlachsfilet & Basilikumpesto	12.20
Salat Agneau – zwei gebratene Lammfilets & ein Merguez ₆₎ auf Spätburgunderjus an Blattsalaten ₃₎	13.80
<i>gluten- & lactosefrei!</i>	

Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen gerne von jedem Gericht eine kleinere Portion zum reduzierten Preis!

Hauptgerichte

...mit Fleisch oder Fisch

- zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Beilagensalat³⁾ -

Schnitzel mit Brägele 10.20

Onkel Alfreds Lieblings Buletten mit
Estragonsenf, Brägele & glasierten Karotten 10.20

Gebratene Würfel vom Wildlachsfilet
an leichter Zitronensauce auf Nüdeli 14.20
!!! neu - bestellbar auch mit glutenfreier Pasta !!!

Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Kartoffelgratin & Sesambroccoli 14.80

Spaghetti provencal – mit Oliven, getrockneten Tomaten,
Kräutern & Parmesanspänen,
dazu gebratene Lammfilets & Merguez 15.40
!!! neu - bestellbar auch mit glutenfreier Pasta !!!

dienstags ist Leberletag...

ganz frisch, nur dienstags & nur so lange Vorrat reicht

Rinderleber – sauer oder geröstet – mit Brägele & Salat 8.20

& ohne ...

- zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Beilagensalat³⁾ -

Käs ´spätzle 7.80

Karotten-Aprikosencurry im Reisrand, mit Schafskäse
überkrustet & Lauchringen bestreuselt 8.20

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ziegenkäse
an leckerer Tomatensauce, garniert mit geröstetem Sesam 9.60

Spaghetti provencal – mit Oliven, getrockneten Tomaten,
Kräutern & Parmesanspänen 9.80
!!! neu - bestellbar auch mit glutenfreier Pasta !!!

Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen gerne von jedem Gericht
eine kleinere Portion zum reduzierten Preis!

Desserts

Lust auf Eis?bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Vanilleeis, Sahne	4.60
Erdbeeren natur mit zwei Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne	5.20
Warmer Topfenknödel auf roter Beerengrütze	5.20
Sorbetlasagne auf Himbeermark	5.40
Panna cotta auf marinierten Erdbeeren mit frischer Minze	5.60

... oder ein leckeres Schnäpsle?

Haselnussgeist	5.50
vom Weingut Peter Briem Wasenweiler - eine Rarität & ein Hochgenuss	

Edelbrände jeweils 2 cl

Grappa tradizione Nonino 41° - Milder Grappa -	4.80
Grappa di Barolo - Milder Grappa aus dem Barrique -	5.20
...von der Hausbrennerei Heinrich Gretzmeier – Merdingen	
Dornspflümlli	5.00
Marc vom Gewürztraminer	5.20
Waldhimbeergeist	5.60
Sauerkirschwässerle	5.80

Aperitif

Sherry dry ⁸⁾ oder medium ⁸⁾	5cl - 3.40
Martini extra dry ²⁾ , bianco ⁸⁾ , rosso ⁸⁾ oder d´oro ^{1),2)}	5cl - 3.40
Campari ¹⁾ mit Soda oder Orangensaft	4cl - 4.90
Pernod ¹⁾ oder Ricard ¹⁾ mit Eiswasser	4cl - 4.90
Kir – trockener Weißburgunder mit Cassislikör	0,1l - 3.40
Kir Royal oder Peche Mignon	0,1l - 3.90

Sekt

Wolfenweiler Pinot blanc Sekt trocken	0,1l - 3.90
Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,75l – 23.50
Prosecco Bella Aura brut	0,1l - 3.90
Vino Spumante di Qualita	0,75l – 23.50
Titus Winzersekt QbA trocken	
Ökologisches Weingut Gretzmeier - Merdingen	0,75l – 24.50

Bier

Ganter Pils vom Fass	0,3l – 2.40
	0,5l – 3.30
Radler – süß oder sauer	0,3l – 2.40
	0,5l – 3.30
Helles Hefeweizen vom Fass	0,3l – 2.60
	0,5l – 3.40
Urtrunk vom Fass	0,3l – 2.60
	0,5l – 3.40
Freiburg Pilsener	0,33l – 2.60
Badisch Weizen – kristallklar oder dunkel	0,5l – 3.30
Ganter „Formel 1“ - alkoholfrei	0,33l – 2.50
Maisel´s Hefeweizen – alkoholfrei	0,5l – 3.40

Alkoholfreie Getränke

Omas hausgemachte Limonade	0,2l – 2.00 0,4l – 3.50
Omas Holunderblütentraum <i>kalt</i> alkoholfreies Getränk mit Holunderblütensirup	0,2l – 2.00 0,4l – 3.50
Omas Holunderblütentraum <i>heiß</i>	0,3l – 2.70
Coca-Cola ^{1),3),11)} , Fanta ^{1),5)} , Sprite ⁵⁾	0,2l – 1.80 0,4l – 3.00
Vitamalz oder Coca-Cola light	0,33l – 2.60
Apfelsaft oder Apfelsaftschorle	0,2l – 1.80 0,4l – 3.00
Naturtrüber Apfelsaft oder Apfelsaftschorle	0,2l – 1.90 0,4l – 3.10
Orangensaft & Orangensaftschorle	0,2l – 1.90 0,4l – 3.10
Bionade – Holunder, Ingwer-Orange oder Litchi	0,33l – 3.00
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2l – 2.70

Granini Säfte/Nektar

Tomatensaft	0,2l – 2.60
Ananassaft, Bananennektar, Grapefruitsaft, schwarzer Johannisbeernektar, Kirschnektar, Multivitaminnektar, Mangonektar, Maracuja	0,2l – 1.90 0,4l – 3.10
Schorle vom Graninisaft oder -nektar	0,2l – 1.90

Wasser

Tafelwasser	0,2l – 1.70 0,4l – 2.50
Schwarzwaldsprudel classic	0,25l – 2.40 0,7l – 3.90
Schwarzwaldsprudel still	0,5l – 3.40
San Pellegrino	0,5l – 3.50

Weine im offenen Ausschank 0,1l & 0,25l

Weiß

Wolfenweiler Batzenberg Gutedel trocken vom Fass Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,1l - 1.80 0,25l - 3.40
Wolfenweiler Batzenberg Gutedel QbA Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,1l - 1.80 0,25l - 3.40
Scherzinger Batzenberg Weißburgunder QbA trocken Weingut Heinemann	0,1l - 2.50 0,25l - 4.40
Oberbergener Baßgeige Grauburgunder QbA trocken Winzergenossenschaft Oberbergen	0,1l - 2.50 0,25l - 4.60

Rose

Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Oberbergen	0,1l - 2.40 0,25l - 4.30
Vina Orvalaiz Rosado vom Tempranillo trocken Obanos Navarra Spanien	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50
Merdinger Bühl Rosé QbA trocken Ökologisches Weingut Gretzmeier	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50

Rot

Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rotwein QbA trocken Winzergenossenschaft Oberbergen	0,1l - 2.60 0,25l - 4.60
Villa B – französischer Cabernet Sauvignon trocken Villa B – Tochtergesellschaft der WG Wolfenweiler	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50
Wolfenweiler Batzenberg Spätburgunder Rotwein WG Wolfenweiler	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50
Tempranillo – im Holzfass gereift- trocken La Mancha - Spanien	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50
Zwulcher – Cuvee aus Regent, Spätburgunder & Cabernet - trocken Ökologisches Weingut Gretzmeier	0,1l - 2.50 0,25l - 4.50

Flaschenweine 0,75l

Weiß

2008 Wolfenweiler „Weißer Wolf“ Gutedel QbA trocken – Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,75l - 12.50
2008 Merdinger Bühl Auxerrois Kabinett trocken – ökol. Weingut Gretzmeier	0,75l – 15.50
2008 Scherzinger Batzenberg Chardonnay Kabinett trocken – Weingut Heinemann	0,75l - 18.50
2008 Oberrotweiler Grauburgunder Kabinett trocken - Weingut Salwey	0,75l – 21.00
2008 Ihringer Winklerberg Grauburgunder Kabinett trocken – Weingut J. Heger	0,75l – 21.00

Rose

2008 Vina Orvalaiz Rosado trocken vom Tempranillo - Obanos Navarra Spanien	0,75l – 13.00
---	---------------

Rot

2008 Scherzinger Batzenberg „Alte Rebe“ Spätburgunder Rotwein QbA trocken – Weingut Heinemann	0,75l – 22.00
2003 Alta Rio Tempranillo Reserva Rioja - Spanien	0,75l – 24.50
2002 Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein QbA – Barrique Ökologisches Weingut Gretzmeier	0,75l – 26.50

„Verreiberle“ 2cl

Hefe / Obstler	2.10
Kirschwasser / Williams	2.40
Zwetschgenwasser / Himbeergeist / Sambuca	2.60
Tequila weiß oder braun / Osborne Veterano ₁₎	3.20
Grappa Cellini bianca / Zibärtele	3.50

...supersüß

Eierlikör	2.10
Amaretto	2.60
Baileys	3.60

Bittere Kräuter

Fernet branca	2.60
Ramazotti / Averna	2.90

Cocktails

Caipirinha: Limette, brauner Rohrzucker, Pitu

Tequila Sunrise: weißer Tequila, Limettensirup, Orangensaft & Grenadine

Planters Punch: brauner & weißer Rum, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft & Grenadine

Sunny (alkoholfrei): Mango-, Apfel- & Orangensaft, Tonic Water & Limettensirup

Cuba Libre: Havanna Rum, Limette & Cola

Sour´s: Zitronensaft, Zuckersirup & Alkohol nach Wahl; z.B. Gin, Wodka, Whisky

je € 6.50– in der happy hour ab 22 Uhr: € 4.00

Offene Tees

Rooibos Rotbusch pur – ohne Koffein	3.00
Pai Mu Tan „weißer Tee aus den Bergen“	2.90
Darjeeling Bio-Grüntee GFTGFOP1 mild & süß mit feiner Tasse	3.20
Darjeeling „5 Uhr Tee“ lieblich, duftig, „delicious for tea-time“	3.70
Earl Grey aromatisierter Schwarztee mit dem frischen Aroma der Bergamotte-Frucht	3.20
Stressblocker Mistelkraut, Bohnenschalen, Johanniskraut, Birken-, Ginko- & Brennesselblätter, Lemongras	3.00
Sencha – Sahne aromatisierter Grüntee mit sahnigem Aroma, leichter Vanillegeschmack	3.20
Nanaminze „Minze pur...“	3.20
Jasmintee „mandarin“ Grüntee aus China mit Jasminblüten	3.20
Lemongras aus Thailand – erfrischend mit zart-mildem Zitronengeschmack	3.20
Grüntee mit Ginseng zartes Aroma - belebt Körper, Geist & Seele	3.20
Früchtetee natur Apfelstückchen, Lemongras, Hagebuttenschalen, Pfefferminzblätter, Eisenkraut, Saflor- & Kornblumenblüten	3.20

Oma´s Liebling:

Ayurvitaler „Tulsi Orange“ Tulsikraut, grüner Rotbusch, Apfel- & Ingwerstückchen, roter Pfeffer, Cardamom, Zimtrinde, Orangenschalen	3.00
--	------

Kaffee

Tasse Kaffee / Tasse koffeinfreier Kaffee	2.10
Grosse Tasse Kaffee	3.30
Großer Milchkaffee	2.80
Kleiner Milchkaffee	2.10
Espresso einfach	2.10
Espresso macchiato	2.30
Espresso doppelt	3.90
Espresso doppelt macchiato	4.10
Carajillo – doppelter Espresso mit Osborne veterano	4.50
Capuccino mit Milchschaum	2.20
Capuccino mit Sahne	2.50

Schokolade

Großer Milkschoki	2.70
Großer Milkschoki mit Sahne	2.90

Milch

Kalte oder heiße Milch	1.80
Heiße Milch mit Honig	2.00
Latte macchiato	2.90

Tee

1 Glas	2.00
Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebutten-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee	
Tee mit braunem Rum	3.20

Legende der gesetzlich
zu deklarierenden Zusatzstoffe:

- 1.) Farbstoffe
- 2.) Konservierungsstoffe
- 3.) Süßungsmittel
- 4.) Phosphat
- 5.) Antioxidationsmittel
- 6.) Geschmacksverstärker
- 7.) geschwärzt
- 8.) geschwefelt
- 9.) gewachst
- 10.) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11.) coffeinhaltig
- 12.) chininhaltig