

# Beispiel Karte

## Beispiel Marktmenü

Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit frischen Zutaten aus unserer Metzgerei, den heimischen Gärten und Fischhändlern an. Dieses Menü wird von unseren Köchen mit Liebe zu Geschmack und Detail zubereitet.

Gebackener Ziegenkäse auf hausgemachter blauer Zwiebelmarmelade mit mariniertem Blattsalat, Camembert-Chip und Grissini

220g Filet von Ziemetshauser Biorind an Sherry-Rahm-Soße  
dazu feine Butterkartoffeln und Speckbohnen

Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Rumtopffrüchten, Macaron und Vanilleeis

2 Gänge 27,00€

3 Gänge 31,00€

## Unsere Weinempfehlung 2017

Primitivo 2014 Apulien-Italien Mondo del Vino

Weicher und runder Rotwein duftet nach Kirschen frisch und süffig

1/8 3,50

1/4 6,00

## Beispiel Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse auf hausgemachter blauer Zwiebelmarmelade mit mariniertem Blattsalat, Camembert-Chip und Grissini 7,40

Matjes Hausfrauen Art (Matjesfilet und Matjes Tartar) mit Apfel, Gewürzgurken, eingelegten blauen Zwiebeln und Brot 7,60

Pastrami (geräucherte und gepökelte Rinderbrust) auf knackigem Blattsalat

dazu Dijon-Senf-Remoulade und Brotchip 7,20

## Beispiel Suppen

Winterliche Maronen-Riesling-Suppe mit Buttercroutons, und Nativem Olivenöl aus Apulien 4,80

Kaspressknödel (im Schmalz gebratene Käseknädel) in Kräftiger Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern 4,80

Schwäbische Festsuppe mit Brätknödel, Leberknödel, hausgemachten Backspätzle und frischen Kräutern 4,10

## Beispiel Salate

Salatteller mit verschiedenen Marktsalaten, Buttercroutons und Kräutern darauf gebratene Putenbruststreifen 8,90

Beilagen Salatschale mit bunten Marktsalaten, Buttercroutons und Kräutern 4,40

## Beispiel Hauptgänge (wir ändern unsere Speisekarte mehrmals wöchentlich)

Ofenfrischer Schweinebraten mit gesottenen Kartoffelknödeln und Gewürzblaukraut 10,80

Tomahawk-Steak vom Billenhauser Landschwein mit Rote Beete Püree, Karottengemüse und Butterkartoffeln 18,90

Roulade vom Ziemetshauser Biorind mit Speck, Gurke und Karotte gefüllt, in Burgunder Rahm geschmort, dazu Selleriepüree, Wurzelgemüse und hausgemachte Eierspätzle 14,80

220g Filet von Ziemetshauser Biorind an Sherry-Rahm-Soße  
dazu feine Butterkartoffeln und Speckbohnen 22,90

Rosa gebratener Rehrücken im Speckmantel in Preiselbeere Rahmsoße,  
dazu rote Beete Püree, Wurzelgemüse, Steinpilze und hausgemachten Eierspätzle 19,90

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Maronen und Parmesan gefüllt  
in Kirschtomaten Rahm geschwenkt 12,90

Gebratenes Felchen Filet auf Karottenpüree dazu Wirsinggemüse, Grilltomaten  
und Butterkartoffel 20,20

## Klassiker

Rustikales Cordon Bleu gefüllt mit Josefschinken, Röstzwiebel und Bergkäse dazu  
Speckbratkartoffeln und Salat vom Buffet 13,60

Gebackenes Schnitzel vom Billenhauser Landschwein „Wiener Art“  
mit knusprigen Pommes Frites und Salat vom Buffet 9,80

Rostbraten vom Ziemetshauser Biorind unter der Dijon-Senf-Kruste  
dazu hausgemachte Käsespätzle und Röstzwiebeln 18,50

„Forelle Müllerin“ in Butterschmalz gebraten mit Zwiebeln, Kirschtomaten und  
Kräuterbutter dazu tournierte Kartoffeln 15,80

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Salat 8,30

## Beispiel Brotzeiten

Tatar-Beefsteak, 180g Biorindfleisch zum selbst zubereiten 14,40

(Zwiebel, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Eidotter, Salz, Pfeffer, Paprika, Zitrone und Schwarzbrot)

Deftiger Wurstsalat (aus Leberkäse geschnitten) mit Zwiebeln und

Gewürzgurke 6,90

Schweizer Wurstsalat (aus Leberkäse geschnitten) mit Emmentaler, Zwiebeln und

Gewürzgurke 7,90

- Bratensülze vom Schweinehals

- Eisbeinsülze (gepökelte Schweinehaxe)

- Tafelspitzsülze vom Weiderind

mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurke und Salatbouquet 6,90

oder dazu Speckbratkartoffeln 8,90

## Beispiel Kindergerichte

Kinderschnitzel vom Billenhauser Landschwein mit Pommes frites 5,80

Fischstäbchen vom Seelachs mit Pommes frites 5,80

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,70

Hausgemachte Spätzle mit kräftiger Bratensoße 3,70

## Beispiel Dessert

Crème Brûlée mit weißem Schokoladen-Orangeneis (in einer großen Petrischale serviert) 4,90

Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Rumtopf Früchten, Macaron und Vanilleeis 5,90

## Kaffee

Tasse Dallmayr Kaffee

2,50

Kännchen Dallmayr Kaffee	4,00
Espresso9 Dallmayr	2,40
Cappuccino9 Dallmayr	2,70
Latte Macchiato9 Dallmayr	3,50
Glas heiÙe Schokolade mit Sahne	3,40
Unser Kaffee wird mit einem Glas Grander Wasser und hausgebackenem Kaffeegebäck serviert	

## Tee

Glas Dallmayr Tee	Portion Tee	3,80
Rooibusch -Mango Passionsfrucht	Glas Tee	2,60
Kräutertee - Pfefferminze	Grog mit Rum	4cl 3,70
Grüner Tee - Ginseng Ingwer	Tee mit Rum	4cl 4,20
Grüner Tee - Japan Sencha	HeiÙe Zitrone	2,60

## Wasser

Adelholzer Still	0,5l 2,60	Tafelwasser Spritzig	0,5l 2,30
------------------	-----------	----------------------	-----------

## Alkoholfreies

Apfelschorle	0,4l 2,70	Orangenlimonade 1,3,5,	0,4l 2,70
Johannisbeerschorle	0,4l 2,90	Orangenlimonade 1,3,5,	0,3l 2,40
Orangenschorle	0,4l 2,90	Spezi 1,2,3,4,9,	0,4l 2,70
Apfelsaft	0,3l 2,60	Spezi 1,2,3,4,9,	0,3l 2,40
Johannisbeernektar	0,3l 2,60	Zitronenlimonade .1,3,5,	0,4l 2,70
Orangensaft	0,3l 2,60	Zitronenlimonade,3,5,	0,3l 2,40
Cola 1,9,	0,4l 2,70	Bitter Lemon 10,	0,2l 2,90
Cola 1,9,	0,3l 2,40	Tonic Water 10,	0,2l 2,90
CocaCola light1,2,3,4,9,0,33l	2,70	Ginger Ale 10,	0,2l 2,90
CocaCola 1,9,	0,33l 2,70		

## Bier

Pilsener Fürstenberg, Fass	0,3l	2,80	Weißbier Paul.Fass	0,5l	3,00
Pilsener Fürstenberg	0,5l	3,00	Weißbier Paul. Fass	0,3l	2,60
Helles Paulaner, Fass	0,5l	2,80	Leichtes Weißbier Paul.	0,5l	3,00
Helles Paulaner, Fass	0,3 l	2,40	Dunkles Weißbier Paul.	0,5l	3,00
Helles Chiemseeer	0,5l	2,90			
Edelstoff Augustiener, Fass	0,5l	3,00			
Edelstoff Augustiener, Fass	0,3 l	2,50	Radler Paulaner	0,5l	2,80
Salvator Paulaner	0,5l	3,80	Russ Paulaner	0,5l	3,00
Heller Bock Paulaner	0,5l	3,80	Cola-Weißbier	0,5l	3,00
Alkoholfreies Weißbier Paul.	0,5l	3,00			
Alkoholfreies Helles Paul.	0,5l	3,00			

## Liköre

Verpoorten Eierlikör	2 cl	2,80	Grand Manier	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream	2 cl	3,00			

## Sonstige Spirituosen

Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00	Aquavit Jubiläums	2 cl	2,90
Asbach Uralt	2 cl	2,70	Aquavit Linie	2 cl	3,60
Doornkaat	2 cl	2,20	Bommerlunder	2 cl	2,80
Enzian Grassl	2 cl	2,60	Grappa	2 cl	3,40
Aquavit Malteser	2 cl	2,60			

1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksvertärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Schwärzungsmittel, 7=Phosphat, 8=Milchweiß, 9=koffeinhaltig, 10=Chinin haltig, 11=Süßungsmittel, 12=Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=Tauri

# Spirituosen Zott Ustersbach

## - Edelobstbrände

Obstbrand 42% 2cl	2,00
Williams-Christ Birnenbrand 40% 2cl	2,80
Zwetschgenbrand 40% 2cl	2,80
Sauerkirschbrand 42% 2cl	3,40
Himbeergeist 40% 2cl	3,40
Schwarzer . Johannisbeergeist 42% 2cl	3,40
Zwetschge im Holzfass gereift 41 %2cl	3,40

## - Liköre

Schwarze Johannisbeerlikör 18,8% 2cl	2,80
Himbeerlikör 17,5% 2cl	2,80
Sauerkirschlikör 18,5% 2cl	2,80
Brombeerlikör 16% 2cl	2,80
Walnusslikör 19% 2cl	2,80
Quittenlikör 17,5% 2cl	2,80

# Whiskey (Schottischer Singlemalt)

- Oban 14 Jahre 43% Torfig, rauchig, trocken, glatt, süßer Abgang 4cl 7,20
- Glenkinchie 12 Jahre 43% Leicht, Fein, Blumig, geschmeidig 4cl 7,10
- Cragganmore 12 Jahre 40% Malz, Holzrauch, langer Abgang 4cl 6,70
- Dalwhinnie 15 Jahre 43% Mittelschwer, Rauchig, langer Abgang 4cl 7,10
- Lagavulin 16 Jahre 43% Schwer, Torfrauch, eleganter Abgang 4cl 8,20
- Talisker 10 Jahre 45,8% Intensiv, Schwer, langer pfeffriger Abgang 4cl 7,10

# Weißwein

## Pfalz

- Uli's 50 Jahre Edition Ludi Neiss, Riesling 2014 Kindenheim 12,5%  
Trocken, leichte Säure  
Viertel 6,20 / Achtel 3,20 / Flasche 0,75 18,50

## Franken

- Winzer Sommerach Müller-Thurgau 2014 Sommerach 11%  
Halbtrocken, fruchtig  
Viertel 4,60 / Achtel 2,40
- Winzer Sommerach Edition Silvaner 2014 Sommerach 11,5%  
Bocksbeutel, trocken Viertel 4,40

## Rheingau

- Robert Weil Riesling 2014 Kiedrich 12%  
Trocken, fruchtig  
Flasche 0,75 29,00

## Rheinhessen

- Doll&Göth Rivaner 2014 Stadtecken Elsheim 11,5%  
Trocken, würzig, fruchtig  
Flasche 0,75 23,00

## Mosel

- Butterfly Riesling Zilliken 2014 Saarburg 11,0%  
Trocken, leichte Säure  
Flasche 0,75 23,00



## Baden

- *Auggener Schäf Gutedel* 2014 Markgräfler Land, 11%  
Trocken, zartfruchtig  
Viertel 4,60 / Achtel 2,10
- *Durbacher Klingelberger Riesling* 2014 Durbach 12%  
Trocken, fruchtig, spritzig  
Viertel 5,10 / Achtel 2,90
- *Hagenauer Müller-Thurgau* 2014 Bodensee Hagenau 11,5%  
Trocken, fruchtig, Bodenseeufer  
Flasche 0,25 4,80

## Österreich

- *Brolli Arkadenhof Morillon Eckberg* 2014 Gamlitz 13%  
Trocken, fruchtig  
Flasche 0,75 / 24,00 Viertel 8,80 / Achtel 4,60
- *Weinschlössl Grüner Veltliner* 2015 Neusiedlersee 12%  
Josef u. Antonia Schüller, trocken, kräftig  
Viertel 5,00 / Achtel 2,80

## Spanien

- *Hijos de Antonio Sauvignon Blanc*  
Trocken, Zitrone  
Flasche 0,75 22,00

## Italien

- *Librandi Cirò Bianco* 2013 Kalabrien 12,5%  
Feinfruchtig, harmonisches Bouquet  
Flasche 0,75 19,80
  
- *Chardonnay Sicilia Principi di Butera* 2014 Sizilien 13%  
Halbtrocken, fruchtig  
Flasche 0,75 29,00
  
- *Pinot Grigio Venecia* 2014 Marano 12%  
Trocken, würzig, rund  
Viertel 4,40 / Achtel 2,50

## Roséwein

### Baden

- *Spätburgunder Weißherbst* 2014 Tuniberg 11,5%  
Munzinger Attilafelsen, halbtrocken, zartduftend  
Viertel 3,60 / Achtel 2,10

### Rheinhessen

- *Doll&Göth Portugieser Weißherbst* 2014 Stadtecken Elsheim 12%  
Trocken, Silberne Kammerpreismünze  
Viertel 4,50 / Achtel 2,90

# Rotwein

## Württemberg

- *Lauffener Katzenbeißer Schwarzriesling* 2014 *Lauffen am Neckar* 12%  
Halbtrocken, Würzig,  
Viertel 3,80 / Achtel 2,20

## Franken

- *Schwane Schwarzriesling* 2012 *Volkach* 13%  
Trocken, fein, würzig  
Viertel 5,00 / Achtel 2,80

## Baden

- *Hex vom Dasenstein Spätburgunder* 2014 *Kappelrodeck* 13%  
Halbtrocken, würzig Flasche 0,25 4,40
- *Sasbachwaldener Spätburgunder* 2014 *Ortenau* 12,2%  
Halbtrocken, Würzig, Herb, Himbeeraromen  
Viertel 5,20 / Achtel 2,90

## Rheinhessen

- *Doll&Göth Portugieser* 2013 *Stadtecken Elsheim* 12,5%  
Trocken, Bronzene Kammerpreismünze  
Viertel 4,50 / Achtel 2,90

## Italien / Südtirol

- *Nals Margreid Edelvernatsch* 2014 *Alto Adige Pfeffersburg* 12,5%

Trocken, Süffig

Flasche 0,75 17,00 / Viertel 6,00 / Achtel 3,20

- *St. Magdalena Wilhelm Walch Tramin* 2013 Alto Adige 12,5%  
trocken, fülle, elegant,  
Viertel 3,70 / Achtel 2,10

## Österreich

- *Weinschlössl Blaufränkisch* 2013 Neusiedlersee 13%  
Josef u. Antonia Schüller, trocken, kräftig  
Viertel 5,00 / Achtel 2,80
- *Markgraf Zweigelt* 2013 Stiftsweingut Klosterneuburg 12,5%  
trocken, weich, rund  
Viertel 3,70 / Achtel 2,20

## Spanien

- *Vina Sardasol Tempranillo-Merlot* 2013 Navarra 13,5% 22,00 🍷  
Trocken, glatt, seidig  
Flasche 0,75 22,00

## Weinschorle

- *Rotwein / Weißwein Schorle trocken*  
Süß / Sauer  
Halb 4,10 / Viertel 2,40
- *Roséwein Schorle trocken*  
Süß / Sauer  
Halb 5,10 / Viertel 3,40