

Unsere Montagskarte

Vorspeisen

- Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Gemüserauten
Consommé with semolina dumplings and vegetables juliennes EUR 9,50
- Krustentierschaumsüppchen mit gebratener Langustine und gefülltem Ravioli
Soup of shellfish with fried scampi and filled ravioli EUR 16,50
- Gemischte Blattsalate mit gerösteten Hohenloher
Kürbiskernen und Kernöl-Vinaigrette
Mixed green salad with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil-vinaigrette EUR 9,50
- Unser „VITAL“-Salat
Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado,
verschiedenen Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing
Our "VITAL" salad
Crunchy lettuce with raw vegetables and avocado, different seeds and orange-balsamic-dressing EUR 17,50
- Carpaccio vom Alb-Rind mit Reggiano-Parmesan,
Zitronen-Olivenöl und Kräutersalat
Carpaccio of beef with reggiano parmesan, lemon olive oil and herb salad EUR 22,50

Zum Hauptgang

- Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern und kleinem Salat
Cheese spätzle with roast onions, fine herbs and small mixed salad EUR 17,50
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze in Brühe und Salat
Home-made melted ravioli in bouillon and mixed salad EUR 19,50
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit hausgemachten Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut
Grilled sirloin steak with onions served with Maultäschle,
Sauerkraut and Spätzle EUR 32,50

Großer Salat mit frischen Kräutern und Balsamico-Vinaigrette ...
Leaf salads with fresh herbs and vinaigrette of balsamico ...

- ... und knusprigem Backhendl mit Kräuter-Aioli
... and crispy fried chicken and herbs-aioli EUR 21,50
- ... und heimischem Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Büffelmozzarella-Perlen
... and rumpsteak with fine herbs-butter and buffalo mozzarella-cheese perls EUR 28,50
- ... und 5 gebratenen Wildfang-Garnelen mit geschmorten
Süßkartoffeln und Currycreme
... and 5 fried wild prawns, braised sweet potatoes and curry cream EUR 29,50

Unsere Karte zur kontaktlosen Ansicht finden Sie hier:
You can find our contactless view card here:



Unsere Dry aged Steaks

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.

ca. 250 g EUR 42,00 / ca. 350 g EUR 49,00

*DRY AGED RUMPSTEAK The delicate-strong marbled steak from the sirloin (centerpiece) with the classical small fat edge.
ca. 250 g EUR 42,00 / ca. 350 g EUR 49,00*



DRY AGED RIB EYE Das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe geschnitten. Am Knochen gereift, ausgelöst und bei 500 °C gegrillt.

ca. 400 g EUR 54,00

*DRY AGED RIB EYE The juicy, marbled steak vigorously cut from the prime rib. Matured on the bone, triggered and grilled at 500 °C.
ca. 400 g EUR 54,00*

Wir servieren unsere Steaks an einer hausgemachten BBQ-Jus, wahlweise mit

We serve our steaks on a homemade BBQ sauce, with optional

einem BEILAGEN-SET, bestehend aus

** Knusprigen BBQ-Kartoffeln, * Geschmortem Ofengemüse, * Café de Paris-Estragonbutter* EUR 10,50
a SUPPLEMENT SET, consisting of

** Crispy BBQ potatoes, * Braised roasted vegetables, * Café de Paris-tarragun-butter*

oder unserem

GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Hohenloher Kürbiskernen und Kernöl-Vinaigrette

EUR 9,50

or our

MIXED GREEN SALAD with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil-vinaigrette

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

All weights refer to that raw weight before grilling.

Desserts

Geeister Cappuccino mit Vanilleschaum und Schoko-Knusper

EUR 13,00

Iced cappuccino with vanilla foam and chocolate crunchy

Variation von Bitterschokolade und Cassis-Feigen mit Berberitzen und Karamelleis

EUR 18,00

Variation of dark chocolate and cassis figs with barberries and caramel ice cream

Unser Käsekuchen „mal anders“

Quark | Gravensteier Apfel |

Butterkeks-Zimteis | Dulce de Leche

EUR 18,00

Our cheesecake "with a difference"

Curd | Gravensteier apple |

Shortbread cinnamon ice cream | Dulce de Leche

Getränke

Apéritifs

Sherry MANZANILLA PAPIRUSA <i>Emilio Lustau, Sanlucar de Barrameda</i>	5 cl EUR 6,50
Sherry MOSCATEL Medium <i>Delgado Zuleta, Sanlucar de Barrameda</i>	5 cl EUR 6,50
Niepoort Tawny Port	5 cl EUR 8,50
Negroni (Gin, Campari, Roter Wermut)	6 cl EUR 9,50
Campari ¹ Orange oder Soda	0,2 l EUR 6,50
San Bitter (alkoholfrei)	10 cl EUR 5,50
Martini bianco/extra dry/rosso	5 cl EUR 6,00
REISETBAUER Blue Gin mit Thomas Henry Tonic Water	EUR 11,00
Brillant Sekt, Schloss Affaltrach	0,1 l EUR 7,00
<i>Bianca Vigna Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG "Millesimato" Extra Dry</i>	0,1 l EUR 8,50
Apéritifempfehlung	0,1 l EUR 9,00
„2“ Pinot Rosé, Brut Kreation Wöhrwag & Aldinger	0,1 l EUR 10,50
Champagner "Brut Apanage" Pommery, Reims	0,1 l EUR 13,00

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium	0,5 l EUR 5,50
Gerolsteiner Medium	0,75 l EUR 7,50
Gerolsteiner Naturell (Still)	0,5 l EUR 5,50
Gerolsteiner Naturell (Still)	0,75 l EUR 7,50
San Pellegrino	0,5 l EUR 6,00
San Pellegrino	0,75 l EUR 8,00
Coca-Cola ^{1,2}	0,3 l EUR 3,80
Coca-Cola Zero ^{1,2,4}	0,3 l EUR 3,80
Sprite/Fanta/Spezi ^{1,2}	0,3 l EUR 3,80
Almdudler	0,33 l EUR 4,00
Thomas Henry Bitter Lemon ³	0,2 l EUR 4,00
Thomas Henry Tonic Water ³	0,2 l EUR 4,00
Thomas Henry Ginger Ale ^{1,3}	0,2 l EUR 4,00
"Prisecco" Mirabellengold <i>Mirabelle / Zitronenverbene</i>	EUR 8,50

¹ mit Farbstoff ² koffeinhaltig ³ chininhaltig ⁴ mit Süßstoff

Biere

Haller Löwenbräu Meistergold/Radler	0,3 l EUR 4,00
Haller Löwenbräu Edelpils	0,3 l EUR 4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l EUR 4,00
Haller Löwenbräu Mohrenköpfe	0,33 l EUR 4,00
Haller Löwenbräu „Haalgeist“ Weißbier Hell oder Dunkel	0,5 l EUR 4,50
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l EUR 4,50

Säfte

Hohenloher Apfelsaftschorle	
Grünspecht Hohenloher Streuobst-Apfelsaft	0,3 l EUR 3,80
Grünspecht Hohenloher Streuobst-Apfelsaft	0,3 l EUR 3,80
Orangensaft	0,3 l EUR 3,80
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l EUR 3,80
Roter Traubensaft	0,2 l EUR 3,80
Tomatensaft	0,2 l EUR 3,80
Multivitaminsaft	0,2 l EUR 3,80

Heiße Getränke

Tasse Eilles Tee (verschiedene Sorten, im Tea Diamond)	EUR 3,00
Tasse Kaffee	EUR 3,50
Espresso	EUR 3,50
Doppelter Espresso	EUR 4,50
Cappuccino	EUR 4,00
Heiße Schokolade	EUR 4,00
Latte Macchiato	EUR 4,00
Milchkaffee	EUR 4,00

alle Kaffeespezialitäten werden mit Kaffee und Espresso aus dem Kaffeehaus Hagen, Heilbronn zubereitet

Weine

Weissweine **0,1/0,2l**

Weissburgunder, trocken Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn	5,00 / 9,00
Rebers WEISS Cuvée, trocken <i>Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> Weingut Ungerer, Pfdelbach-Renzen	5,00 / 9,00
Weißer Riesling *Theresa*, trocken Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn	5,50 / 10,00
HERZOG C Sauvignon Blanc, trocken Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn	6,00 / 11,00
Chardonnay Reserve, trocken Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach	6,00 / 11,00

Roséwein **0,1/0,2l**

SAGENHAFT Rosé, trocken Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn	4,00 / 7,50
---	-------------

Rotweine **0,1/0,2l**

Dornfelder-Trollinger, trocken Weingut Ungerer, Pfdelbach-Renzen	4,00 / 7,50
Lemberger GIPSKEUPER, trocken Weingärtner Dautel, Bönningheim	5,50 / 10,00
Rebers ROT Cuvée, trocken - im Holzfass gereift - <i>Lemberger, Cabernet</i> Weingut Ungerer, Pfdelbach-Renzen	6,00 / 11,00
POMPAELO Crianza <i>Merlot, Cabernet, Garnacha, Tempranillo</i> Pompaelo Wines S.L., Navarra/Spanien	6,00 / 11,00
KÖNIGSEGG Zweigelt Classic, trocken Schloss Halbturn, Neusiedlersee/Österreich	6,50 / 12,00

Weissweine **0,75l**

2017 Riesling Weingut Albrecht Schwegler, Korb	35,00
2017 SCHLOSSBERG Sauvignon Blanc Weingut Oberguess, Steiermark	49,00
2017 Lahrer KRONENBÜHL Weissburgunder, trocken Weingut Wöhrle, Lahr/Baden	55,00
2017 Weissburgunder EMOTION Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn	55,00
2017 "SANCT VALENTIN" Chardonnay Kellerei St. Michael, Eppan/Südtirol	58,00
2015 Rüdesheimer Riesling Berg Rottland „Hinterhaus“ GG Weingut Leitz, Rüdesheim/Rheingau	65,00

Rotweine **0,75l**

2018 Südtiroler Lagrein DOC Abteil Muri-Gries, Bozen/Südtirol	38,00
2015 Spätburgunder Centgrafenberg QbA, trocken Weingut Hench, Bürgstadt/Franken	55,00
2016 Lemberger EMOTION Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn	56,00
2013 Valpolicella DOC Superiore Roccolo Grassi, Venetien/Italien	62,00
2015 SAPHIR <i>Zweigelt, Cabernet Franc, Merlot, Lemberger</i> Weingut Albrecht Schwegler, Korb	79,00
2007 Château d'Aiguilhe AC Comtes de Neipperg St. Emillion/Bordeaux	85,00