

## Corona

Liebe Gäste wir bitten sie um ein wenig Geduld, durch die hohen Hygienevorschriften kann es zu kleinen Wartezeiten kommen.

## Vegetarisch

Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind auch als Vegetarische Gerichte erhältlich.

## Aus dem Suppentopf

**Kürbiscremesuppe**  4,20 €  
mit gebratenen Garnelen und Kürbismuffin


## Kleines Schmankerl vorweg

### Rote Beete

Carpaccio, körniger Frischkäse, Rucola und Limette

- mit gebratenen Lachswürfeln 8,50 €
- mit gebackener Schwarzwurzel  8,50 €

## Grün und g´ sund

**Beilagensalat**<sub>1,5</sub>  3,50 €  
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,  
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons

### Salatvariationen<sub>1,5</sub>

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,

mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons,

- mit gebackenen Pulled Pork Pralinen 11,50 €
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust 11,50 €
- mit gebackenen Mozzarellasticks  11,50 €

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>(1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>(2)</sup> „konserviert“, <sup>(3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>(4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>(5)</sup> „geschwefelt“, <sup>(6)</sup> „geschwärzt“, <sup>(7)</sup> „gewachst“, <sup>(8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>(9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>(10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>(11)</sup> „chininhaltig“, <sup>(12)</sup> „taurinhaltig“

## Gschmackiges


<b>Paniertes Schnitzel</b>	10,50 €
vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten, dazu Pommes Frites	
<b>Cordon Bleu</b>	11,00 €
vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites	
<b>„Miesberg-Pfännchen“</b> 	13,00 €
gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle	
<b>Schwabenpfanderl</b> <sub>2</sub>	14,00 €
mit einem gebratenem Schweinemedailon auf Kraut- Schupfnudeln, einer Fleischmaultasche, Bauchspeckscheibe und Röstzwiebel	
<b>Bio-Hähnchen</b> <sub>2</sub> 	14,50 €
im Speckmantel auf Kürbis-Käse-Kartoffelpüree, geschmorter Kürbis und Kürbiscrunch	
<b>Ochsenbäckchen</b>	15,50 €
12 h geschmort mit Wurzelgemüse, Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti	
<b>Lammhaxe</b>	17,50 €
sanft geschmort, auf Bohnen-Tomaten-Cassoulet und gebratenen kleinen Kartoffeln	

Alle Speisen werden ohne Beilagensalat serviert  
gerne können sie zusätzlich einen Beilagensalat bestellen.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.  
Zusatzstoffe <sup>(1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>(2)</sup> „konserviert“, <sup>(3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>(4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>(5)</sup> „geschwefelt“, <sup>(6)</sup> „geschwärzt“, <sup>(7)</sup> „gewachst“, <sup>(8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>(9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>(10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>(11)</sup> „chininhaltig“, <sup>(12)</sup> „taurinhaltig“

## Burger

<b>Miesberg Burger</b> <sup>3)</sup> 	9,00 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind mit gebratenem Bauchspeck, geschmorten Zwiebeln, Speck-Mayo, Blattsalat, Gurke und Tomate	
<b>Hähnchen Burger</b> 	9,00 €
Bio Hähnchenbrust im Knuspermantel, mit Paprika-Tomatensalsa, Blattsalat, Gurke und Tomate	
<b>Cheeseburger</b> <sup>3)</sup> 	9,00 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind gratiniert mit Alpenkäse und Frischkäse, Speck-Mayo, Blattsalat, Gurke und Tomate	
<b>Pulled Pork Burger</b> 	9,00 €
saftig geschmorte Schweineschulter, gerupft, mit BBQ- Soße, Blattsalat, Gurke, Tomate und Zwiebel	
<b>Wiesen Burger</b> 	9,00 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind, gebratene Steinchampignons, Bergkäsecreme, Wildkräuter-Mayo, Blattsalat, Gurke und Tomate	
<b>Rösti-Speck-Burger</b> <sup>2)</sup>	10,50 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind, knuspriger Rösti gratiniert mit Bergkäse, Speckscheiben, Speck-Mayo, Blattsalat, Gurke und Tomate	

*Alle gekennzeichneten Burger auch Vegetarisch  möglich!*

### Wahlweise mit:

**Mehrkorn Burger Bun                      1,50 € Aufpreis**

Pommes Frites	3,00 €	hausgemachte Wedges	3,50 €
Süßkartoffelpommes	3,50 €	gebratenes Gemüse	3,50 €
Steakhouse Pommes	3,50 €	Hähnchensticks	5,50 €
Dreierlei Pommes	5,50 €	Mozzarellasticks	4,50 €
Beilagensalat <sup>1,5</sup>	3,50 €	Chilli-Cheese-Fries	4,50 €

### DIP's - je 1,50 €

BBQ-Soße, Geräucherte Speckmayonnaise, Sour Creme, Mango-Curry Dip, Salsa

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.  
Zusatzstoffe <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“ <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“ <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhalzig“



## Für Fischliebhaber

<b>Lachsfilet</b>	19,50 €
gebraten in Dijonsenf-Soße mit Pappardelle, roter Zwiebel und Spinat	
<b>Scholle, Jakobsmuschel &amp; Garnele</b>	22,50 €
im Bambuskorb auf Limetten-Gemüse und gebratenem Erdnussreis	

## FrISChe Pasta

### FrISChe Pasta

mit gebratenem Anti Pasti-Gemüse, Tomaten – Kräutersoße und Parmesan

- Vegetarisch  11,50 €
- mit gebratenen Bio-Hähnchen 14,50 €
- mit Wildwassergarnelen 15,50 €
- mit gebratenen Kräuterseitlingen  14,50 €

## vom Grill

Zu allen Steakgerichten servieren wir einen **Coleslaw**.

Gewürzt werden unsere Steaks mit einer *hausgemachten Steakpfeffermischung*, dazu reichen wir eine **Thymianjus**.

**Ihre Beilagen können sie zusätzlich wählen.**

**Roastbeef & Flanksteak können ab 200 g in 100g Schritten bestellt werden.**

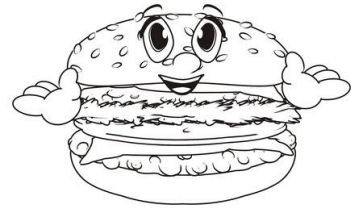
<b>Roastbeef</b>	<b>je 100 g</b>	6,50 €
vom bayerischen Rind		
<b>Flanksteak</b>	<b>je 100 g</b>	7,50 €
vom US-Weiderind		
<b>Côte de Boeuf</b>	<b>400 g</b>	25,50 €
Dry Aged 21 Tage, gereiftes Teilstück vom Rib Eye mit Knochen		

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>(1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>(2)</sup> „konserviert“, <sup>(3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>(4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>(5)</sup> „geschwefelt“, <sup>(6)</sup> „geschwärzt“, <sup>(7)</sup> „gewachst“, <sup>(8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>(9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>(10)</sup> „caffeinhaltig“, <sup>(11)</sup> „chininhaltig“, <sup>(12)</sup> „taurinhaltig“

## *Für unser kleinen Gäste*

für Kinder bis 8 Jahre



Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise	5,90 €
Kinderteller Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
Spätzle mit Soße	3,90 €
Schweinelendchen mit Soße, Spätzle und Salat	6,90 €
Mini Burger, mit Salat, Tomate und Gurke dazu Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	6,90 €
Räuberteller (einen Teller mit Besteck – du isst bei deinen Eltern mit)	Gratis



„Kasperlbecher“ 2 Kugeln Eis mit Smarties 2,90 €

*Alle Kindergerichte sind ausschließlich für Kinder bis 8 Jahre gedacht.  
Für Erwachsene gelten die Erwachsenenpreise*

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.  
Zusatzstoffe <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“

## *Brotzeiten / Vesper ( ab 17.00 Uhr )*

### **Variationen an Wurstsalat**

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und frischem Landbrot

- „Klassisch“ 8,50 €
- „Schweizer Art“ mit Emmentaler 8,50 €

### **Saurer Presssack**

8,50 €

roter und weißer Presssack sauer mariniert mit Zwiebeln und frischem Landbrot

### **Käsesalat**

9,00 €

dünn geschnittener Emmentaler, Radieschen, Gurken und Tomaten dazu  
frisches Landbrot

### **Maultaschensalat**

11,50 €

gebratene Maultaschen mariniert mit feinem Dressing, Gurken, Zwiebel und  
Blattsalat

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>(1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>(2)</sup> „konserviert“, <sup>(3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>(4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>(5)</sup> „geschwefelt“, <sup>(6)</sup> „geschwärzt“, <sup>(7)</sup> „gewachst“, <sup>(8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>(9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>(10)</sup> „caffeeinhaltig“, <sup>(11)</sup> „chininhaltig“, <sup>(12)</sup> „taurinhaltig“

## *Süßes danach*

<b>Tonkabohnen-Parfait</b>	8,50 €
mit Schokoladen-Walnuss-Brownie und frischen Früchten	
<b>Warmer Apfel-Mandelkuchen im Glas</b>	6,50 €
gebrannter Mandel-Crumble mit Bratapfelragout und Vanillecremeeis	

## *Eiskarte*

<b>Himbeertraum</b>	6,90€	
hausgemachter Himbeershake dazu Vanillecremeeis		
<b>Gemischtes Eis</b>	5,50 €	
je eine Kugel Vanille <sup>1)</sup> -, Schokoladen- und Erdbeereis, mit geschlagener Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck		
<b>Der Klassiker „Eis und Heiß“</b>	6,50 €	
drei Kugeln Vanilleeis <sup>1)</sup> mit heißen Himbeeren, Sahne und Hippengebäck		
<b>Nuss - Genuss</b>	6,20 €	
eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck		
- wahlweise mit Eierlikör		6,90 €
<b>Eiskaffee</b>	4,50 €	
mit zwei Kugeln Vanilleeis <sup>1)</sup> und einer Sahnehaube		
<b>Eisschokolade</b>	4,50 €	
mit zwei Kugeln Vanilleeis <sup>1)</sup> und einer Sahnehaube		

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“

## Getränke

### Aperitif

Ramazotti Rosato-Mango	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz <sup>11</sup>	0,2 l	5,50 €
Hugo mit hausgemachtem Holundersirup	0,2 l	5,50 €
Lillet mit hausgemachtem Johannisbeersirup	0,2 l	5,50 €

### Alkoholfrei

Cola <sup>10)</sup>	0,4 l	3,20 €
Coca Cola light <sup>9)10)</sup>	0,4 l	3,20 €
Cola Mix <sup>10)</sup>	0,4 l	3,20 €
Orangenlimonade <sup>9)</sup>	0,4 l	3,20 €
Zitronenlimonade <sup>9)</sup>	0,4 l	3,20 €

Auch in 0,2 l erhältlich je 2,20 €

Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Tafelwasser Still	0,2 l	2,00 €
Tafelwasser Still	0,4 l	2,80 €
Karaffe Tafelwasser	1,0 l	6,00 €

### Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Rhabarbernektar	0,2 l	2,50 €
Johannisbeerennektar	0,2 l	2,50 €
Maracujanektar	0,2 l	2,50 €
Mangonektar	0,2 l	2,50 €

**Saftschorle** - Jeder oben genannte Saft ist als Saftschorle erhältlich.

Schorle, klein	0,2 l	2,20 €
Schorle, groß	0,4 l	3,20 €

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“



## Bier

Naabecker Hell	5,1 vol.	0,25 l	2,10 €
Naabecker Hell	5,1 vol.	0,5 l	3,00 €
Naabecker Pils	5,1 vol.	0,3 l	3,00 €
Naabecker Dunkel	5,1 vol.	0,5 l	3,00 €
Naabecker alkoholfrei	0,0 vol.	0,5 l	3,00 €
Jura Weizen Hell	5,0 vol.	0,5 l	3,20 €
Jura Weizen Leicht	2,8 vol.	0,5 l	3,20 €
Jura Weizen Dunkel	5,0 vol.	0,5 l	3,20 €
Jura Konrad Max Kunz Weißbier	5,4 vol.	0,5 l	3,20 €
Jura Weizen alkoholfrei - Heidi	0,0 vol.	0,5 l	3,20 €

## Biermischgetränke

Radler mit Naabecker Hell		0,5 l	3,00 €
Dunkles Radler		0,5 l	3,00 €
Colaweizen mit Jura Weizen		0,5 l	3,20 €

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>(1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>(2)</sup> „konserviert“, <sup>(3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>(4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>(5)</sup> „geschwefelt“, <sup>(6)</sup> „geschwärzt“, <sup>(7)</sup> „gewachst“, <sup>(8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>(9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>(10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>(11)</sup> „chininhaltig“, <sup>(12)</sup> „taurinhaltig“

## Offene Weine

### Weißwein

Chardonnay IGT Veneto trocken <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
Kiedricher Heiligenstock Riesling Rheingau trocken <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
Niedermoscheler Silvaner Nahe feinherb <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
Bechtolsheimer Petersberg Rheinhessen Kabinett <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €

### Rosé

Mann im Fass Spätburgunder trocken Baden QbA <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
---	-------	--------

### Rotwein

Merlot IGT Veneto trocken <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
Cabernet IGT Veneto trocken <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €

## Flaschenweine

**Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte**

## Heißgetränke

Tasse J.J.DARBOVEN Kaffee <sup>10)</sup>	2,00 €
Haferl J.J. DARBOVEN Kaffee <sup>10)</sup>	3,00 €
Milchkaffee <sup>10)</sup>	3,20 €
Cappuccino <sup>10)</sup>	3,20 €
Espresso <sup>10)</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>10)</sup>	3,50 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Latte Macchiato <sup>10)</sup>	3,20 €
Glas EILLES Tee – Auswahl nach Teekarte	2,80 €

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „caffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“