

Mittagskarte

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i> _{c,g,f,a,i}	4,80€
<i>Tagessuppe</i>	3,00€
<i>Kleiner grüner Salat</i> _{2,5,j,g}	3,50€
<i>Kleiner gemischter Salat</i> _{2,5,12,j,g}	4,70€
<i>Großer gemischter Salat</i> _{2,5,12,j,g}	6,90€
<i>Bunte Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen</i> <i>Cocktailtomaten und Parmesanspäne</i> _{2,5,12,a,j,g}	13,80€
<i>Bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschen</i> _{2,5,12,a}	13,80€
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten</i> <i>Spätzle und Bratensauce</i> _{a,c,i}	19,00€
<i>„Schmiedepfännle“ Schweinemedallions auf Spätzle</i> <i>mit Champignonrahmsauce und</i> <i>Käse überbacken</i> _{8,2,a,g,c,i}	16,40€*
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit</i> <i>Pommes frites</i> _{a,c}	13,00€
<i>Kartoffelrösti mit Gemüse der Saison, Sauce</i> <i>Hollandaise und Käse überbacken</i> _{8,2,C,A,G,I}	12,80€

*Als kleine Portion erhältlich

*Alle Gerichte können Gluten, Milch, Eiweiße enthalten

Suppen

Tomatenrahmsüppchen mit Sahnehäubchen 2,3,c,g,f,a,i 4,80€
und Croutons

Herzhafte Festtagssuppe 2,3j,g 4,80€

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, 2,3j,g 4,50€

Vorspeisen

*Geräucherte Entenbrust an einem Salatbouquet mit
Himbeerdressing und Feigen* 9,80€

*Blattsalat mit gerösteten Nüssen und gebratenem Ziegenkäse
im Speckmantel* 8,50€

Salate

*Kleiner grüner Salat*2,12,5,J,G 3,50€

*Kleiner gemischter Salatteller*2,12,5,J,G 4,70€

*Großer gemischter Salatteller*2,12,5,J,G 6,90€

*Bunte Salatplatte mit Lachsmedaillons und
Knuspergarnelen dazu Baguette* 2,12,5,J,G,A,D 14,80€*

*Bunte Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ,
Cocktailtomaten und Parmesanspäne*2,12,5,J,G,A 13,80€*

*Bunte Salatplatte mit gebratenen
Maultaschen*2,12,5,J,G,A,D 13,80€*

Zur Wahl mit Hausdressing oder Essig/Öl

Zusatzstoffauflistung auf der letzten Seite/ kleiner Portion erhältlich*

Hauptgänge

<i>„Schwäbischer Zwiebelrostbraten „ mit Bratensauce gedämpften Zwiebeln und Hausmacher Spätzle</i> <i>A,C,I</i>	19,00€
<i>„Schmiedepfännle“ Schweinemedallions auf Hausmacher Spätzle mit Rahmchampignons und Käse überbacken</i> <i>8,2,C,A,G,I</i>	16,40€*
<i>Kalbschnitzel paniert in Butter gebraten mit Pommes frites</i> <i>2,A,G,C</i>	16,30*
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit reichlich Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites</i> <i>2,8,A,G,C</i>	15,70€
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i> <i>2,A,G,C</i>	13,00€*
<i>Schweinemedallions in feiner Pfeffersauce mit Kartoffelpralinen</i> <i>8,2,C,A,G,I</i>	16,40€*
<i>Kartoffelrösti mit Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i> <i>8,2,C,A,G,I</i>	12,80€
<i>Hähnchenbrust an Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Gemüse</i> <i>8,2,C,A,G,I</i>	15,80€

Vesper/Kleine Gerichte

„Wurstsalat“

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln und Brot_{2,8,12,A,J,C}

7,60€*

„Straßburger Wurstsalat“

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln, Käse und Brot_{2,8,12,A,G,J,C}

7,90€*

„Schwäbischer Wurstsalat“

Schinkenwurst herzhaft angemacht mit Zwiebeln, Schwarzwurst und Brot_{2,8,12,A,J,C}

7,90€*

Russische Eier

Kartoffelsalat, Fleischsalat mit Eiern, Sardellen und Salat garnitur_{2,8,12,A,J,C}

10,80€*

Strammer Max

Brot mit gerauchtem Schinken und Spiegeleier_{2,8,12,A,J,C}

8,90€

Gebackener Camembert mit Butter, Toast und

Preiselbeeren_{2,8,12,A,J,C}

7,80€

Toast Hawaii

Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

7,80€

Räucherlachs mit Kräuterdip und Röstitaler

7,80€

Flammkuchen Klassik mit Creme fraiche, Speck und Zwiebeln

7,80€

Flammkuchen Ruccola mit Creme fraiche, Cocktaif-
tomaten, Ruccola und Parmesanspäne

8,50€

Getränkekarte:

Alpirsbacher Biere

<i>Alpirsbacher Spezial</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Radler süß oder sauer¹³</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Hefeweizen/Heferadler¹³</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€
<i>Pils</i>	0,3l 3,00€	0,5l 3,50€

Biere aus der Flasche

<i>Alpirsbacher Kristallweizen</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Hefe dunkel</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Hefe alkoholfrei</i>	0,5l 3,50€
<i>Alpirsbacher Pils alkoholfrei</i>	0,33l 3,00€
<i>Alpirsbacher Kloster dunkel</i>	0,5l 3,50€

Alkoholfreie Getränke

<i>Teinacher classic</i>	0,7l 3,50€	
<i>Teinacher Gourmet medium</i>	0,5l 3,00€	
<i>Teinacher Gourmet medium</i>	0,33l 2,50€	
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,75l 3,50€	
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,25l 2,50€	
<i>Bitter Lemon²</i>	0,2l 2,50€	0,4l 3,50€
<i>Ginger Ale²</i>	0,2l 2,50€	0,4l 3,50€
<i>Coca Cola light^{1,2}</i>		0,33l 2,50€

1 koffeinhaltig
4 Taurin

3 mit Farbstoff
2 chininhaltig

Weine:

Württembergischer Wein Rotweine

Mundelsheimer Mühlbacher Trollinger QbA trocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,20€
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,20€
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Trollinger QbA halbtrocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,20€
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling trocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,20€
Corte Vigna Merlot IgT trocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,20€

Württembergischer / Badener Weißweine

Auggener Schäf Gutedel QbA trocken	0,1l	2,50€	0,25l	4,90€
Fleiner Kirchenweinberg Riesling trocken	0,1l	2,50€	0,25l	4,90€
Lehrensteinsfelder Steinacker Riesling halbtrocken	0,1l	2,50€	0,25l	4,90€
Corte Vigna Chardonnay Venezie IgT	0,1l	2,50€	0,25l	4,90€

Württemberg / Badener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA trocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,40€
Bönnigheimer Stromberg Weißherbst Schwarzriesling QbA halbtrocken	0,1l	2,50€	0,25l	5,40€
Weinschorle süß oder sauer			0,25l	3,00€

Aperitif:

<i>Aperol Sprizz</i> ₃ (<i>Aperol</i> mit <i>Eis</i> , <i>Sekt</i> und <i>Mineralwasser</i>)	5,80€
<i>Sherry medium / Dry</i> ₃ , <i>Martini Bianco</i> ₄ cl	4,40€
<i>Campari Orange/Soda</i>	4,80€
<i>Glas Sekt mit Cassislikör</i> ₃	4,10€
<i>Glas Prosecco</i>	3,00€

Spirituosen:

<i>Obstwasser</i> 2 cl	3,00€
<i>Williams, Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabelle, Malteser, Ouzo, Zwetschge</i> 2 cl	3,00€
<i>Ramazotti, Fernet Branca, Grappa</i> 4 cl	4,40€
<i>Remy Martin VSOP</i> 4 cl	4,90€

Alkoholfreie Getränke:

<i>Sinalco Cola, Orange, Mix</i> _{1,3} 0,2l 2,50€	0,4l 3,50€
<i>Sinalco Apfelsaftschorle</i> ₃ 0,2l 2,50€	0,4l 3,50€
<i>Cilly Citroma</i> ₃ 0,2l 2,50€	0,4l 3,50€

Direktsäfte/ Nektar

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja, Rhabarber Traubensaft, Johannisbeernektar</i>	
<i>Kirschnektar</i> 0,2l 2,50€	0,4l 3,50€
<i>auch als Schorle</i>	

1 koffeinhaltig
4 Taurin

3 mit Farbstoff
2 chininhaltig

Warme Getränke:

Espresso ₁	2,00€
Dopp. Espresso ₁	2,50€
Espresso Macchiato _{1,G}	2,50€
Tasse Kaffee ₁	2,50€
Pott Kaffee ₁	3,00€
Pott Milchkaffee _{1,G}	3,00€
Pott Cappuccino _{1,G}	3,00€
Latte Macchiato _{1,G}	3,00€
Pott Schokolade mit Sahne _G	3,00€
Glas Tee	
(Schwarz, Kamille, Kräuter, Grün, Früchte Pfefferminze) ₁	2,20€
Tee mit Rum	4,40€

1 koffeinhaltig
4 Taurin

3 mit Farbstoff
2 chininhaltig

Zusatzstoffe

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mit Farbstoff (Fanta, Cola, Eis,) • Mit Konservierungsstoffe (Mayonnaisen) • Mit Antioxidationsmittel (Würzmittel, Schinken) • Mit Geschmacksverstärker (Würzmittel,) • Geschwefelt (Essig, Meerrettich) • Geschwärzt (schwarze Oliven) • Gewachst (Citrusfrüchte, Äpfel) • Koffeinhaltig (Kaffee, Cola) • Chinin haltig (Bitter Lemon, Ginger ale) • Mit Eiweiß (Fisch, Eier) • Mit Süßungsmittel (Konserven, Senf, Cola)
Fisch • Enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel)
Schwefeloxide | <ul style="list-style-type: none"> A. Gluten B. Krebs C. Eier E. Erdnuss F. Soja G. Milch H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. lupine D. M. Weichiere N. |
|--|--|