

# Biere

<b>Frisch vom Fass</b>	0,3l	0,5l*	1,0l*
<b>Zwickelbier</b> mit leichter Hopfenbittere, unfiltriert, vollmundig	4,40	5,90	11,60
<b>Meistergold</b> Spezialität der Braumeisterart, feinwürzig & vollmundig im Geschmack	3,90	4,90	10,60
<b>Edelpils</b> pilsener Art – klassisch gebraut	3,90	4,90	10,60
<b>Hefeweizen</b> frisch & belebend	4,40	5,90	11,60
<b>Mohrenköpfe</b> Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine wurden früher Dank ihres sympathischen Äußeren liebevoll „Mohrenköpfe“ genannt. Das Mohrenköpfe-Landbier wurde nach Ihnen benannt.	4,40	5,90	11,60
<b>Haller Radler</b> die durstlöschende Erfrischung aus Meistergold und Citrosina - Wildbadquelle	4,40	4,90	9,90
<b>„A Meder“ (Pfiff)</b> Probieren Sie die vielfältige Auswahl an Bieren von der Haller Löwenbrauerei	10 x 0,1l*	16,00	
<b>„Pfiff“ 0,1l Probiererle vom Fass nach Wahl</b>	1 x 0,1l	2,50	
<b>„A Stiefel“ 2l Bier vom Fass nach Wahl (errechnet sich aus 4x0,5l)</b>			

<b>Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l*
<b>Meistergold alkoholfrei</b>		4,90
<b>Kristallweizen</b>		4,90
<b>Mohrenköpfe Hefeweizen</b>		4,90
<b>Hell – mild &amp; süffig</b>		4,90
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>		5,90
<b>Naturtrübes Radler</b>	4,50	
<b>Naturtrübes Radler alkoholfrei</b>	4,50	

\*Alle 0,5l Biere sind auch im gefrosteten Steinkrug erhältlich. Wir erheben einen Aufpreis von 0,50€.

# Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	0,7l
Wildbadquelle Mineralwasser naturell, medium, classic	3,70	4,70	6,90
Coca-Cola   Coca-Cola zero   Fanta   Spezi	3,90	5,80	
Eistee Pfirsich, Zitrone, Waldbeere	3,90	5,80	
Citrosina-Wildbadquelle vom Fass	3,90	5,80	
Schweppes Tonic Water, Wild Berry	3,90	5,80	
Fruchtsäfte	4,90	6,90	
Orangen-, Multivitamin-, Apfelsaft naturtrüb   Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujanektar			
Saftschorle	4,50	5,90	
Wildbadquelle Bitter Lemon   Bitter Orange   Träublesschorle	0,33l	4,50	

# Kaffee- & Schokoladenspezialitäten

Kaffee	3,90
Kaffee gross	4,90
Cappuccino	4,40
Cappuccino gross	5,80
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Affogato	5,50
Espresso Macchiato	4,90
Latte Macchiato   Moccachino   Milchkaffee	5,80
Heiße Schokolade mit Sahne	5,80
Irish Coffee	9,90

# Teespezialitäten

von Ronnefeldt – Tea Excellence Since 1823

Bergkräuter   Earl Grey   English Breakfast   Fruity Camomile	4,60
Refreshing Mint   Summer Gold   Rooibos Orange   Sweet Berries	
Gebirgs-Hüttentee mit Gebirgs-Hüttentee Likör 42% Vol.	5,90

# Weine

## Weißweine

	0,2l	0,75l
Riesling QW halbtrocken oder trocken	5,90	
Grauburgunder trocken „Sankt M Cleebronn und Güglingen“	8,50	25,50
Riesling mit Muskateller QW fruchtig	7,90	23,90

## **Weingut Gut von Beiden (Pfalz)**

Chardonnay trocken „Appenhofener Steingebiss“	9,90	29,00
Weissburgunder	8,90	26,50
Weissburgunder Magnumflasche	1,5l	69,00
Weissburgunder Jeroboam	3,0l	139,00
Weissburgunder Methusalem	6,0l	289,00
Weissburgunder Salmanazar	9,0l	495,00

## Roséweine

	0,2l	0,75l
Schwarzriesling Weißherbst QW halbtrocken	5,90	
Apatura QW fruchtig „Der Muskatschillerwein“	9,00	27,00
Rosé Cuvée „DURCHBLICK“ (Gut von Beiden)	9,90	29,00
Rebsorten Spätburgunder/Cabernet Sauvignon		

## Rotweine

	0,2l	0,75l
Trollinger mit Lemberger QW halbtrocken oder trocken	5,90	
Samtrot Spätlese fruchtig	7,90	23,90
Lemberger Kabinett trocken	8,90	25,90
Merlot QW trocken „im Holzfass gereift“	13,00	39,00
Zaleo Tempranillo tinto DO Extremadura	9,90	29,90
Merlot Roche-Audran Rhône	11,90	35,90
Bordeaux Les Demoiselles de Falfas Rebsorten Cabernet Sauvignon/Merlot	14,90	44,90

## Weinschorle

	0,2l	0,5l
„Siedersschorle“ Riesling QW halbtrocken mit Wildbadquelle Classic Mineralwasser im „Gockelglas“	3,90	
Weinschorle süß oder sauer	3,90	7,80
Maß		15,50

# Aperitif/Schnaps/Likör

<b>Aperitif</b>	0,1l	0,2l	0,75l
Lillet Wild Berry		7,90	
Portwein Tonic		9,50	
Aperol Spritz		7,90	
Fürstenfass Cuveé Sekt / alkoholfrei	4,50		29,50

## Champagner

Champagner Nominé-Renard	0,375l	38,00	
Champagner Nominé-Renard	0,75l	89,00	
Champagner Nominé-Renard	1,5l	179,00	

Aperol Baum oder Lillet Baum		39,90	
4x Gespritzte 0,2l + 4 Schnaps nach Wahl			
Aperol-Spritzzer – ca. 16-20 Aperol 0,2l		99,00	

## Schnäpse, Liköre, Brände der Brennerei Strecker

			2cl
Williams-Christ Birnenbrand 40% Vol		3,90	
Waldhimbeergeist 40% Vol.		3,90	
Obstbrand aus Birnen und Äpfeln Bio 40% Vol.		3,90	
Kirschwasser 40% Vol.		3,90	
Zwetschgenwasser 40% Vol.		3,90	
Quittenbrand 40% Vol.		3,90	
Brombeergeist 40% Vol.		3,90	
Mirabellenwasser 40% Vol.		3,90	
Blutwurz Magenbitter 30% Vol.		3,90	

## *Unsere Empfehlung*

Williams Gold 25% Vol.		5,90	
Streuobst Äpfel 27% Vol.		5,90	
Weinbergpfirsich-Likör 20% Vol.		4,90	
Zirbenlikör 25% Vol.		4,90	
Haselnusslikör 25% Vol.		4,90	
Daachfatza-Birne Bio 40% Vol.		4,90	

„A Meder“ Schnaps // „A Halber Meder“ Schnaps auf Anfrage

<b>Haller Stadtbrand by Timo Schmeckenbecher-Cammalleri</b>	2cl	0,5l	
Böckle 40,7% Vol. gebrannt aus Haller Löwenbräu Bockbier	6,90	159,00	

## Brennerei Schmidt Dornwiesenhof Fichtenberg

Haller Löwenbräu Hefeweizen Bierbrand 40% Vol. aus dem Eichenfass	6,90	159,00	
Haller Löwenbräu Mohrenköpfe Hefebierbrand 40% Vol.	6,90	159,00	

# Spirituosen

	2cl
<b>Absolut Wodka</b>	3,90
<b>Walter Gin der Brennerei Strecker</b>	4,90
<b>Malteser</b>	3,90
<b>Münchner Kindl Enzian</b>	3,90
<b>Linie Aquavit</b>	3,90
<b>Ouzo</b>	3,90
<b>Asbach Uralt</b>	3,90
<b>Jack Daniels</b>	4,90
<b>Jameson</b>	4,90
<b>Kilbeggan Irish Whisky</b>	4,90
<b>Teeling Irish Whisky</b>	4,90
<b>Havana</b>	3,90
<b>Bacardi</b>	3,90
<b>Ramazotti</b>	3,90
<b>Jägermeister</b>	3,90
<b>Gebirgs-Hüttentee Likör</b>	3,90
<b>Pfefferminzlikör „Peffi“</b>	3,90
<b>Baileys Likör</b>	3,90
	0,2l
<b>Longdrinks</b>	
<b>Asbach, Jack Daniels, Wodka, Havana, Walter Gin gemischt mit Softdrinks</b>	7,90
<b>gemischt mit Saft</b>	8,90

## Cocktails von kukki - serviert in der Flasche

<b>Mojito 14,1% Vol.</b>	7,90
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minz, Eis	
<b>El Presidente 14,1% Vol.</b>	7,90
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschaft, Heidelbeere	
<b>Sex on the Beach 14,1% Vol.</b>	7,90
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, Heidelbeere	
<b>Wild Passion Fruit 8,0% Vol.</b>	7,90
Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze	
<b>Pink Grapefruit 8,0% Vol.</b>	7,90
Fruchtwein, Grapefruitsirup, Grapefruit	
<b>Red Berry 8,0% Vol.</b>	7,90
Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat	
<b>Colada 8,0% Vol.</b>	7,90
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup	
<b>Caipi 14,1% Vol.</b>	7,90
Cachaca, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, frische Limette	

# Salate

wahlweise Essig-Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing

	Klein	Standard
Beilagensalat		5,90
Bunter Salatteller	9,90	15,90
Bunter Salatteller wahlweise mit:		
<i>Putenbruststreifen</i>		21,90
<i>Rindfleischstreifen</i>		24,90
<i>panierten Camembert-Ecken &amp; Preiselbeer-Dip</i>		19,90
<i>panierten Maultaschen</i>		22,90
Hausgemachter Kartoffelsalat		6,90

# Suppen

	Klein	Standard
Oma Erna´s Kartoffelsuppe mit Leberwurst und Bauernbrot	8,90	14,90
Schwäbische Grießnockerlsuppe mit hausgemachter Rinderbrühe	7,90	13,90
Maultaschensuppe mit hausgemachter Rinderbrühe	7,90	13,90
Tomatensuppe mit Bauernbrot	6,90	11,90
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	8,90	14,90
Flädlesuppe mit hausgemachter Rinderbrühe	7,90	13,90
Leberknödelsuppe mit hausgemachter Rinderbrühe	8,90	14,90

## Unsere hausgemachte Rinderbrühe

Sie bildet die Grundlage für Suppen, Eintöpfe & Saucen – die Rinderbrühe!  
Ein vermeintliches Relikt aus Großmutter's Zeiten, das bis heute seinen Stellenwert in jeder Küche hat. Unsere Rinderbrühe besteht klassisch aus Rinderknochen, Wasser und Suppengemüse. Diese werden bis zu 24 Stunden ausgekocht – für den kraftvollen, aromatischen Geschmack.

Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage eingesehen werden.

Alle \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.

# Hauptspeisen vom Rind

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich von Hohenloher Rindern aus regionalen Metzgereien.

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> vom heimischen Weiderind mit Bratensauce und Schmelz- & Röstzwiebeln inklusive Beilage nach Wahl	35,90
<b>Rumpsteak</b> dezent gewürzt mit Fleur de Sal und Kräuterbutter inklusive Beilage nach Wahl	38,90
<b>Rumpsteak</b> mit sautiertem grünem Pfeffer in Pfeffersauce inklusive Beilage nach Wahl	39,90
<b>Schwäbischer Rahmsauerbraten</b> leicht säuerliche Sauce verfeinert mit Sahne inklusive Beilage nach Wahl	29,90*
<b>Geschmorrte Ochsenrippchen in Biersauce</b> inklusive Beilage nach Wahl	34,90
<b>Bunter Salatteller mit Rindfleischstreifen</b>	24,90

# Hauptspeisen vom Geflügel

<b>Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“</b> inklusive Beilage nach Wahl	22,90*
<b>Cordon Bleu</b> von der Pute mit Hohenloher Landschinken & Gouda inkl. Beilage nach Wahl	26,90*
<b>Würzmadl-Steak</b> Putensteak mit Bratensauce, Schmelz- & Röstzwiebeln, Kräuterbutter inklusive Beilage nach Wahl	25,90*
<b>Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen</b>	21,90

## eine Beilage nach Wahl inklusive

**Knödel\*\*, hausgemachte Spätzle\*\*, Schupfnudeln, Bratkartoffeln,  
Sauerkraut, Pommes frites**

\*\* bei dieser Beilage ist Bratensauce inklusive, 1,- EUR Aufpreis für den Wechsel zu Champignonrahmsauce

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.

# Hauptspeisen vom Schwein

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich von Hohenloher Schweinen aus regionalen Metzgereien.

<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>19,90*</b>
von Schweinen aus Hohenlohe inklusive Beilage nach Wahl	
<b>Cordon Bleu</b>	<b>24,90*</b>
mit Hohenloher Landschinken und mildem Gouda inkl. Beilage nach Wahl	
<b>Braumeister-Steak</b>	<b>23,90*</b>
Schweinesteak mit Bratensauce, Schmelz- & Röstzwiebeln, Kräuterbutter inklusive Beilage nach Wahl	
<b>Schwabenpfännle</b>	<b>27,90</b>
zarte Medaillons in Champignonrahmsauce inklusive Beilage nach Wahl	
<b>„Herrgottbescheißerle“ (Maultaschen)</b>	<b>24,90</b>
mit geschmälzten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	
<b>Ein Pärchen Bratwurst</b>	<b>18,90</b>
mit Bratensauce, inklusive Beilage nach Wahl	
<b>Fleischküchle (aus Rinder- &amp; Schweinefleisch)</b>	<b>18,90</b>
mit Bratensauce, inklusive Beilage nach Wahl	
<b>Hausgemachter Schweinebraten</b>	<b>25,90*</b>
mit Bratensauce, inklusive Beilage nach Wahl	

## eine Beilage nach Wahl inklusive

**Knödel, hausgemachte Spätzle\*\*, Schupfnudeln, Bratkartoffeln,  
Sauerkraut, Pommes frites**

\*\* bei dieser Beilage ist Bratensauce inklusive, 1,- EUR Aufpreis für den Wechsel zu Champignonrahmsauce

## Vegetarische Hauptspeisen & Fisch

<b>Käsespätzle</b>	<b>19,90*</b>
mit Allgäuer-Bergkäse, Schmelz- & Röstzwiebeln und Beilagensalat	
<b>greeschde Haller Trampele</b>	<b>25,90</b>
mit Champignonrahmsauce & Beilagensalat	
<b>Ofenkartoffel</b>	<b>17,90</b>
auf Salatbeet mit Sour Cream	
<b>Gegrilltes Lachssteak</b>	<b>32,90</b>
mit Petersilienkartoffeln, Rieslingrahmsauce & buntem Beilagensalat	

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.

# Beilagen & Saucen

<b>Extra Beilagen</b>	6,50
Knödel, hausgemachte Spätzle, Schupfnudel, Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln, hausgemachte Trampele, Sauerkraut, Blaukraut	
<b>Extra Saucen</b>	
<b>Bratensauce</b>	4,90
<i>Wussten Sie schon?</i> Unsere Bratensauce wird mit Haller Löwenbräu Meistergold verfeinert!	
<b>Champignonrahmsauce</b>	5,90
<b>Preiselbeeren</b>	2,90
<b>Extra Dipp</b>	
Ketchup, Mayonnaise, Senf	0,90

## „Das braune Gold aus der Küche“

Gemeint ist unsere Bratensauce! Wir stellen unsere Bratensauce klassisch & traditionell her – vom Anrösten frischer Knochen, dem Hinzufügen von allerlei frischem Gemüse, bis zum Auskochen von bis zu 48 Stunden! Aus 100 Liter Anfangsprodukt bleiben am Ende ca. 30 Liter fertige Sauce übrig. Die aufwendige und teure Herstellung erklärt den Namen „das braune Gold“. Alle unsere Suppen und Fonds werden in aufwendiger Handarbeit nach alten Schwäbischen Rezepturen hergestellt.

# Vesperkarte

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich aus regionalen Metzgereien.

<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>	18,90
mit Lyoner, Blutwurst, Bauernbrot & Butter	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	19,90
mit Gouda, Bauernbrot & Butter	
<b>Brotzeit</b>	14,90
Bauernbrot mit verschiedenen Belägen nach Wahl	
<b>Ochsenmaulsalat</b>	22,90
mit Bratkartoffeln <b>oder</b> Bauernbrot	
<b>Vesperbrettle</b>	19,90
mit Wurst, Käse & Bauernbrot	

# Desserts

<b>Kaiserschmarren</b>	15,90
mit Apfelmus oder mit Vanilleeis	
<b>Mohnschupfnudeln</b>	12,90
mit Vanilleeis oder Apfelmus	
<b>Apfelküchle</b>	9,90
mit Vanilleeis oder Apfelmus	
<b>Dampfnudel</b>	17,90
mit hausgemachtem Kirschkompott	
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	11,90
1 Kugel Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade, Nuss)	2,90
<b>Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis mit Sahne, Karamell und Krokant</b>	9,90
<b>Schokobecher</b>	10,90
3 Kugeln Eis mit Schokoladentopping, Sahne und Schokosauce	
<b>Baileys-Becher</b>	12,90
3 Kugeln Eis mit Baileys, Schokosauce, Karamelltopping & Sahne	
1 Portion Sahne	2,90

# Frühstückskarte

<b>Frühstücksbuffet</b>	22,90
Genieße unsere Auswahl an unserem Buffet von 9 -11:30 Uhr	
<b>Aperol, Sekt, Wein &amp; Co.</b>	44,90
Frühstücksbuffet & so viel Wein, Sekt & Co. wie Du möchtest! zwischen 9-11 Uhr; Zur Auswahl: Riesling halbtrocken/trocken, Schwarzriesling, Trollinger Lemberger, Aperol Spritz, Cuveé Sekt, Lillet Wild Berry	
<b>Brauerei Frühstück</b>	44,90
Frühstücksbuffet & so viel Bier, wie Du möchtest! zwischen 9-11 Uhr; Zur Auswahl: alle Fassbiere, Hefeweizen alkoholfrei, Meistergold alkoholfrei	
<b>Süßes Frühstück</b>	11,90
1 Heißgetränk nach Wahl, drei Frühstücksbrötchen, Honig, Nutella, Marmelade, Butter	
<b>Herzhaftes Frühstück</b>	15,90
1 Heißgetränk nach Wahl, drei Frühstücksbrötchen, eine Scheibe Brot, Butter, Schinken, Salami, Käse, Marmelade, Honig	
<b>Fitness Frühstück</b>	11,90
1 Heißgetränk nach Wahl, Naturjoghurt mit Früchten und Müsli	
<b>Biker Frühstück</b>	13,90
1 Heißgetränk nach Wahl, drei Frühstücksbrötchen, Butter, 3 Spiegeleier oder Rührei aus drei Eiern	
<b>Weißwurstfrühstück   Weißwurstfrühstück mit Bier</b>	12,90 15,90
3 Weißwürste, 1 Brezel, süßer Senf   mit 1 Bier 0,5 l nach Wahl	