



AB SOFORT!

Neuer Süßer	0,25l	3.00
Augustiner Lagerbier Hell, vom Fass	0,5l	3.90

WOCHENEMPFEHLUNG

Kokos-Kürbis Suppe		4.90
Irene's Zwiebelkuchen		6.00
Irene's Zwiebelkuchen mit Speck		6.50
Flammkuchen Kürbis plus Kürbis Hirtenkäse luftgetrockneter Schinken Kürbiskerne Kürbiskernöl Trauben rote Zwiebeln Schmand		12.50
Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat braune Butter Salbei Parmesan		8.50
Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen frische Steinpilze & Pfifferlinge braune Butter Salbei Parmesan		12.00

WEIN DER WOCHE

2017 Weissburgunder Kabinett trocken, Weingut Konstazner, Ihringen	0,1l	3.50	0,25l	7.80
2017 Spätburgunder Rose QbA trocken, Weingut Fritz Waßmer, Schlatt	0,1l	3.20	0.25l	7.10
2017 Spätburgunder QbA trocken, Weinhaus Mößner, Wasenweiler	0,1l	3.70	0,25l	8.60

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

KLASSIK Schwarzwälder Speck ^{1,2,3} Lauch Schmand	9.50
KLASSIK PLUS Schwarzwälder Speck ^{1,2,3} Bergkäse Lauch Schmand	10.50
WALDGEIST gemischte Pilze Schinken ^{1,4} Rosmarin Lauch Schmand	11.50
MÜNSTER MIT SPECK Schwarzwälder Speck ^{1,2,3} Münsterkäse Bergkäse Kartoffeln rote Zwiebeln Schmand	12.50
FISCHERS FRITZ Graved Lachs Baby Blattspinat Pinienkerne Lauch Schmand Honig-Senf-Sauce	13.00
ITALIENER Pikante Salami Cocktailtomaten Peperoni Mozzarella Rucola Schmand	12.00

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN VEGGI

RUCOLA Mozzarella Rucola Cocktailtomaten Lauch Schmand Balsamico Cremé ⁷	9.50
MÜNSTER Münsterkäse Bergkäse Kartoffeln rote Zwiebeln Schmand	11.50
ZIEGENPETER frische Feigen Ziegenfrischkäse Pinienkerne Lauch Schmand Beerentopping	11.50
KAISER ALEXANDER Gorgonzola Birne Kaiser Alexander karamellierte Walnüsse Lauch Schmand Honig	12.50
KRETA Hirtenkäse Paprika Cocktailtomaten rote Zwiebeln Oliven ¹⁰ Kräuter Schmand	11.50
SÜSSER APFEL Apfel Zucker Zimt Schmand	8.00

Unser Flammkuchenteig besteht aus Weizenmehl, Wasser, Rapsöl und Salz.
Wir belegen immer frisch von Hand und mit ausgesuchten Qualitätsprodukten.

HEIDI'S BESONDERE EMPFEHLUNG

VORSPEISETRIO Obazdn Kräuterbibeleskäs Apfelgriebenschmalz ⁹	7.50
BAYERISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN (täglich ab 18 Uhr, am Sonntag ab 15 Uhr) Kartoffelknödel ^{1,2,3} Krautsalat Dunkelbiersoße	13.00
OCHSENFETZENBURGER Pikant marinierte Ochsenfetzen aus der Hüfte Tomate Salat geschmelzte Zwiebeln hausgemachtes Apfel Chutney Rustico Bun inkl. kleinem Salat	13.00
LACHSBURGER Lachsburger Avocado Mango Asiadip Rustico Bun inkl. kleinem Salat	13.00
WIENER SCHNITZEL hausgemachter Kartoffelsalat Preiselbeeren	18.90
MÜNCHNER SCHNITZEL VOM KALB Senf-Meerrettich-Panade hausgemachter Kartoffelgurkensalat	19.90
3 STÜCK FLEISCHKÜCHLE Kartoffelstampf Dunkelbiersoße	12.00
BEILAGEN	
Portion Brägele	3.90
Portion Kräuterbibeleskäs	3.50
Portion Kartoffelsalat	3.90
Brot	2.50

SALATE

gemischter Salat Maishähnchenbrust vom Grill Brot	15.50
gemischter Salat mit Honig gratinierter „Monte Ziege“ Ziegenkäse Brot	13.00
gemischter Salat geröstete Kerne Brot	9.50
kleiner bunter Salat	4.90

BADISCHE VESPER & BAYRISCHE BROTZEIT

WURSTSALAT feine Lyoner ^{1,2,8,9} Essiggurke Brot	7.50
ELSÄSSER WURSTSALAT feine Lyoner ^{1,2,8,9} Bergkäse Essiggurke Brot	8.50
PIKANTER RINDFLEISCHSALAT Tafelspitz Brägele Meerrettich ³	9.50
BADISCHES DREIERLEI Wurstsalat Brägele Kräuterbibeleskäs Brot	12.50
KRÄUTERBIBELESKÄS MIT BRÄGELE	7.50
BAYERISCHER OBAZDN Brot	6.90
KÄSEVARIATION GROSS 4erlei Käse selbstgemachtes Chutney Oliven Brot	12.00

BEILAGEN

Portion Brägele	3.90
Portion Kräuterbibeleskäs	3.50

ZÜNFTIGES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

jeden Sonntag ab 11 Uhr	
kesselfrische Münchner Weißwurst süßer Senf Stück	2.50
knusprige Breze vom Dorfbäcker Stück	1.30
Für unser Weißwurstfrühstück bitten wir um Ihre Reservierung.	

- genannte Preise verstehen sich in EURO – inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service-