

HÄPPCHEN VORNEWEG

HÄPPCHEN MIX – STELL DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	4
	Parmesanwürfel	4
	Obazda	4
	buntes Grillgemüse	5

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Kräuterflädle
klein | groß 6.50 | 8.50

LEBERKNÖDEL-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Leberknödel
klein | groß 7.50 | 9.50

CARPACCIO

vom Rinderfilet | Parmesan | Rucola 16

VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2

Pastrami (gepökelte Rinderbrust)
Shrimps | Dillcreme | Gurke
buntes Grillgemüse | Pinienkerne | Büffelmozzarella | Basilikum Pesto 19

Vegan



Vegetarisch



Alle Preise in Euro. Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro.
Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
„Sharing is caring.“ Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

HAUPTGÄNGE

KALBSLEBER (NUR AM DIENSTAG) geröstet oder sauer	19
KALBSKOTELETT rosa gebraten Rösti-Pommes wilder Brokkoli Kräuterbutter	32
BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 2 Kartoffelknödel Dunkelbiersoße Krautsalat mit Speck	21
HAX'N vom Schwein 2 Kartoffelknödel Krautsalat mit Speck	23
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Brägele Preiselbeeren	26
ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln Marktgemüse Rosmarin-Thymian Sauce	32
RUMPSTEAK (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche Brägele Marktgemüse hausgemachte Kräuterbutter	31
RINDERFILET (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche Kartoffel Gratin Marktgemüse Kräuterbutter	42
FLAMMLACHSFILET im Buchenspan Rosmarinkartoffeln Marktgemüse Zaziki	29
SCHLUTZKRAPPEN KÜRBIS  Teigtaschen gefüllt mit Kürbis & Ricotta geschmorter Kürbis braune Butter Parmesan Kürbiskerne Kürbiskernöl	25

SALATE & BOWL

BUNTER SALAT



hausgemachte Rohkostsalate | knackige Zupfsalate

klein

8

groß

13

mit gratinierten Ziegenkäsetalern

+7

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

FELDSALAT



hausgemachtes Kartoffeldressing | Kracherle | Schwarzwälder Sp

ccceck

klein

10

groß

15

mit gratinierten Ziegenkäsetalern

+7

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

LITTLE ITALY BOWL



Kritharaki (Reisnudeln) | Rucola

Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | hausgemachtes Basilikum Pesto

buntes Grillgemüse | Kalamata Oliven | Grissini

17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

KAISERSTUHL SALAT

bunter Salat | hausgemachter Bibeleskäs | Brägele

18

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

HEIDI'S FLAMMKUCHEN

KLASSIK

Schwarzwälder Speck | Lauch | Schmand 12

zusätzlich mit Bergkäse +3

OHNE TIER



buntes Grillgemüse | Tomaten | Rucola | Lauch
Tomaten Sugo | Balsamico Crème 15

ZIEGENPETER



frische Feigen | Ziegenfrischkäse | Lauch | Pinienkerne
Beerentopping 16

KÜRBIS



geschmorter Kürbis | Mozzarella | rote Zwiebeln
Kürbiskerne | Kürbiskernöl 15

VESPER

BADISCHES DREIERLEI

Wurstsalat aus feiner Lyoner | hausgemachter Bibeleskäs | Brägele 18

WINZER KARUSELL

Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz | Wurstsalat aus feiner Lyoner
Hausgemachter Bibeleskäs | Brägele 21

HAUPTGÄNGE AM BURGER MITTWOCH

OCHSENFETZEN BURGER

pikant marinierte Ochsenfetzen | Tomate | Salat | geschmelzte Zwiebeln
Apfel Chutney | knuspriger Bun | BBQ Sauce | Rösti Pommes 23

HIRSCH BURGER

Hirschpatty | Raclette Käse | Birne | Preiselbeeren | knuspriger Bun
Rösti Pommes 23

VEGGIE BURGER



Crispy fried veggie Patty | gegrillte Ananas | Salat | Chili Mayo |
knuspriger Bun | Rösti-Pommes 23

BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN

2 Kartoffelknödel | Dunkelbiersoße | Krautsalat mit Speck 21

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | Brägele | Preiselbeeren 26

ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR)

von der Bodensee Rinderfärsche | hausgemachte Spätzle
frische Röstzwiebeln | Marktgemüse | Rosmarin-Thymian Sauce 32

FLAMMLACHSFILET

im Buchenspan | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | Zaziki 29

SCHLUTZKRAPFEN KÜRBIS



Teigtaschen gefüllt mit Kürbis & Ricotta | geschmorter Kürbis
Braune Butter | Parmesan | Kürbiskerne | Kürbiskernöl 25

DESSERT

EIS			
	Schokolade Vanille Walnuss	pro Kugel	2.70
SORBET			
	Mango Cassis	pro Kugel	2.90
AFFOGATO			
	1 Kugel Vanilleeis Espresso		5.50
PANNA COTTA			
	marinierte Früchte Minze		8
CRÈME BRÛLÉE			
	Sorbet		9
SCHOKOTÖRTLE			
	lauwarmes Schokotörtle Vanilleeis Sahne		9
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL			
	mit Rumrosinen Nussbrösel Vanillesauce		9
SCHWARZWALD TRIO			
	Mini Schokokuchen Espresso Heidi's Sauerkirschwasser		9.50
EI, EI, EI			
	Vanille Eis Mini Käsekuchen Eierlikör		9.50
FLAMMKUCHEN APFEL			
	Äpfel Zimt Zucker		12.00

Alle Preise in Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal