

Speisekarte

Suppen und Salate

Tagessuppe	5,90
die aktuelle Tagessuppe, gerne beim Personal erfragen	
Badische Flädlesuppe ^{a, c, g}	5,90
Ziegenkäse ^{g, h}	8,40
Ziegenkäse gebraten mit Mandeln, Walnüssen und Honig	
Großer gemischter Salat ^{j, g}	11,90
mit saisonalem Salat, Gurken, Tomaten und Hausdressing	

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen ^{a, g}	10,50
mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
Mediterraner Flammkuchen ^{a, g}	11,50
mit Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven und Feta	
Ziegenkäse Flammkuchen ^{a, g, h}	12,00
mit Honig, Walnüssen und roten Zwiebeln	
Räucherlachs Flammkuchen ^{a, d, g}	13,50
mit roten Zwiebeln, Dill und Sauerrahm	

Alle Schnitzelgerichte
mit Beilagensalat und Soße

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel paniert

Wiener Art ^{a, c}	14,50
klassisch mit Zitronenscheibe und Preiselbeeren	
Jäger Art ^{a, c, g}	15,50
mit Champignons-Rahmsoße	
Balkan Art ^{a, c, i}	15,50
mit Paprika-Tomatensoße	
Pfefferrahm Schnitzel ^{a, c, g}	15,50
mit cremiger Pfefferrahmsoße	
Bauern-Schnitzel ^{a, c} <i>Empfehlung</i>	15,50
mit Spiegelei und Röstzwiebeln	

Kalbschnitzel paniert

Wiener Schnitzel ^{a, c}	19,50
klassisch mit Zitronenscheibe und Preiselbeeren	

Kinderschnitzel paniert

Klassisches Putenschnitzel ^{a, c}	8,90
mit Ketchup oder Mayonnaise und Pommes frites	

Putenschnitzel paniert

Klassisch ^{a, c} <i>Bestseller</i>	15,50
mit Zitronenscheiben und Preiselbeeren	

Mediterran ^{a, c}	16,50
mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan	

Hollandaise ^{a, c, g}	17,50
mit Spargelstücken und Sauce Hollandaise (saisonal)	

Cordon Bleu paniert (Schwein)

Cordon Bleu paniert (Kalb)	+ 3,90
-----------------------------------	--------

Klassisch ^{a, c, g}	16,50
gefüllt mit Schinken und Gouda, dazu Preiselbeeren	

Alpen ^{a, c, g}	17,00
gefüllt mit Speck und Bergkäse, dazu Preiselbeeren	

Italia ^{a, c, g, i}	17,50
gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum, dazu Preiselbeeren	

Nuggets ^{a, c}	8,90
mit Ketchup oder Mayonnaise und Pommes frites	

Beilagen

Pommes frites	3,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50
Kartoffelsalat (hausgemacht) ^{c, j}	3,50
Spätzle ^{a, c}	3,80
Potato Wedges ^a	4,00

Soßen

Champignon-Rahmsoße ^g	3,00
Rahmsoße ^g	2,80
Paprika-Rahm-Soße (Balkan Art) ^{g, i}	3,00
Bratensoße ⁱ	2,80

Desserts

Schokoladensoufflé mit Eis ^{a, c, g}	8,90
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	

Eisbecher ^g	6,50
3 Kugeln Eis - Schokolade / Vanille / Erdbeere	

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{g, 9}	7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	

Apfelstrudel ^{a, c, g}	9,50
mit Vanilleeis und Sahne	

Crème Brûlée Elsass ^{c, g}	6,50
mit knuspriger Karamellschicht	

Kinder-Eisbecher ^g	4,50
2 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne	

Getränkekarte

Kalte Getränke

Mineralwasser still / classic	0,25 l 3,60 0,5 l 5,80
Coca-Cola ^{1, 9}	0,33 l 3,80
Coca-Cola Zero ^{1, 9, 11}	0,33 l 3,80
Fanta ^{1, 9}	0,33 l 3,80
Mezzo-Mix ^{1, 9}	0,33 l 3,80
Sprite ^{1, 9}	0,33 l 3,80
Eistee ¹	0,4 l 4,20
Pflirsich / Zitrone	
Fruchtsäfte	0,4 l 4,50
Apfel, Johannisbeer-Nektar, Orange auch als Schorle möglich	
KlosterGarten Saftschorle	0,33 l 3,60
Apfel-Johannisbeere-Lavendel, Birne-Ingwer, Apfel-Rosmarin	

Heiße Getränke

Espresso ⁹	2,40
Doppelter Espresso ⁹	4,20
Caffè Crema ⁹	2,80
Tee	2,60
Schwarztee, Grüntee, Kamille, Pfefferminze	
Espresso Macchiato ⁹	2,70
Cappuccino ^{9, g}	3,20
Latte Macchiato ^{9, g}	3,80
Milchkaffee ^{9, g}	3,80
Heiße Schokolade ^g	3,60



Biere

Pils ^a	0,3 l 4,40 0,4 l 5,20
Radler Classic ^a	0,3 l 4,50 0,4 l 5,20
Hefeweizen hell / dunkel / kristall ^a	0,3 l 4,50 0,5 l 5,50
Alkoholfreies Weizen ^a	0,5 l 5,50
Alkoholfreies Schwarzwaldbier ^a	0,33 l 4,40

Aperitif

Aperol Spritz ^{1, l}	6,90
Lillet Wildberry ^{1, l}	6,90
Hugo ^l	6,90
Sommerschorle ^l	6,90

Schnäpse

Ouzo	2 cl 3,50
Sutterer Schnaps	2 cl 3,50
Williams-Christ-Birnenbrand, Himbeergeist, Zwetschgengeist, Kirschwasser, Mirabellenbrand	
Don Pasquale Limoncello	2 cl 3,50
Ramazotti	2 cl 3,50
Disaronno Amaretto	2 cl 3,50
Baileys Irish Cream	2 cl 3,50
Jägermeister	2 cl 3,50



Weine

Oberkircher Weißweine	0,2 l 0,75 l
Riesling trocken / halbtrocken ^l	5,50 19,90
Sauvignon Blanc trocken ^l	6,20 22,90
Grauer Burgunder trocken ^l	6,20 22,90
Weißweinschorle Süß oder Sauer (0,25 l) ^l	4,90

Oberkircher Roséweine	0,2 l 0,75 l
Vinum Nobile Rosé trocken ^l	5,50 19,90
Collection „O“ Rosé feinherb ^l	5,50 19,90
Roséweinschorle Süß oder Sauer (0,25 l) ^l	5,20

Oberkircher Rotweine	0,2 l 0,75 l
Spätburgunder trocken / halbtrocken ^l	5,80 20,90
Merlot trocken ^l	7,50 27,90
Rotweinschorle Süß oder Sauer (0,25 l) ^l	4,80

Zusatzstoffe

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärt
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- koffeinhaltig
- chinhaltig
- mit Süßungsmittel
- gewachst

Allergene

- Glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse