



Vorspeisen und Suppen

Badische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch 5,6,11	5,90 Euro
Badische Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch 5,6,11	5,90 Euro
In Kräuteröl gebratene Gambas an hausgemachter Aioli	13,90 Euro
Panierte Champignons mit Knoblauchdip	11,90 Euro

Salate

Beilagensalat mit feinem Rohkostsalat (klein)	5,90 Euro
Großer gemischter Salatteller	12,90 Euro
Extra Brot	2,50 Euro
<u>Großer gemischter Salatteller wahlweise mit</u>	
- gebratenem Schnitzel 1,9,11	17,90 Euro
- hausgemachten Hähnchennuggets 9,11	17,90 Euro
- gebratener Hähnchenbrust (natur oder paniert) 6,9,11	18,90 Euro
- gebratenem Hirtenkäse (natur oder paniert) und Oliven und Tomaten 3,11	15,90 Euro
- gebratenen Gambas und frischen Cocktailtomaten 3,9,11	20,90 Euro
- saftigem Rumpsteak (250gr) dazu gebratene Zwiebeln & hausgemachte Kräuterbutter 9,11	26,90 Euro
- panierten Champignons und Knoblauchdip 1,9,11	17,90 Euro



Hauptgerichte

Die Qual der Wahl muss nicht immer schlecht sein. Zu allen Hauptgerichten können Sie eine Beilage und eine Soße wählen. Die Beilagen sind entweder **Pommes frites**, **Kroketten**, hausgemachtes **Kartoffelgratin**, **Bratkartoffeln**, **Reis** oder ganz klassisch **Butterspätzle**. Dazu können Sie zwischen **Rahmsoße**, **Bratensoße**, **Pilzrahmsoße**, **Sauce Hollandaise** oder **Pfefferrahmsoße** wählen. Zu jedem Gericht servieren wir einen bunten Blattsalat. Weitere Beilagen: Gemischter Salat mit

Rohkostsalat (2,50 Euro Aufpreis)

oder eine Portion Freiburger Marktgemüse (12,90 Euro/2 – 3 Personen)

Paniertes Schweineschnitzel	17,90 Euro
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region ¹¹	21,90 Euro
Original Wiener Kalbschnitzel vom Weidekalb ^{8,6}	22,90 Euro
Kalbsrahmschnitzel vom Weidekalb an raffinierter Rahmsoße	22,90 Euro
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region ¹¹	24,90 Euro
Kalbsgeschnetzeltes herzhaft zubereitet mit frischen Champignons	22,90 Euro
Hähnchenbrust natur oder als Schnitzel paniert mit hausgemachter Kräuterbutter ⁷	18,90 Euro
Geschneztelte Hähnchenbrust, zubereitet nach "Zigeuner Art"	18,90 Euro
Saftiges Rumpsteak (250gr) mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ⁷	26,90 Euro
Bullenfilet extrem zartes Filet vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter ⁷	34,90 Euro
Rindergeschnetzeltes von Steak & Filet mit gebratene Champignons in dunkler Bratenjus	21,90 Euro
Extra Sauce	1,90 Euro



Vegetarisches & Vesperkarte

Hausgemachter Pfannkuchen wahlweise:

- mit cremig herzhaftem Pilzragout ^{1,6} 16,90 Euro
- gefüllt mit frischem Spinat und geschmolzenem Käse ^{1,6} / auch mit Chili erhältlich ! 16,90 Euro

- Käseknöpfe auf badische Art zubereitet mit Röstzwiebeln ^{1,6} 16,90 Euro
- Großer Gemüseteller, bunte Gemüse Mischung an cremigem Kartoffelgratin ^{4,6} 17,90 Euro

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat.

Nur in den Sommermonaten von Juni-September:

- Wurstsalat „Elsässer Art“ mit Bauernbrot 4,9, 1 1 13,90 Euro
- Wurstsalat „Elsässer Art“ mit Bratkartoffeln 4,9, 1 1 15,90 Euro
- Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot 4,9, 1 1 11,90 Euro
- Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 4,9, 1 1 13,90 Euro
- Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele & Bibiliskäs 15,90 Euro
- Badisches Dreierlei (mit Käse), Brägele & Bibiliskäs 17,90 Euro



Eis & Dessertkarte

Crème brûlée mit Vanilleeis (nur von November bis März)	9,90 Euro
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	9,90 Euro
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	9,90 Euro
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	7,50 Euro
Hausgemachte Panna Cotta mit frischer Vanille und Himbeermark	9,90 Euro
Empfehlung des Hauses: Auggener Schäf Eiswein Jahrgang `22	2cl / 9,50 Euro

Leckeres Eckhof Eis

Kugel Milcheis je 2,10 €

Joghurt & Himbeere, Schokolade, Stracciatella, Weisse Schokolade

Kugel Eissorbet je 2,10 €

Mango, Holunderblüte, Erdbeere, Zitrone

3 Kugeln nach Wahl im Eisbecher mit oder ohne Sahne 6,90 Euro



Getränke

Coca Cola oder Coca Cola Zero _{1,2,4} 0,33l	3,90 Euro
Fanta _{1,2,4} oder Sprite _{1,4} 0,33l	3,90 Euro
Paulaner Spezi / Paulaner Spezi Zero _{1,2,4} 0,33 l	3,90 Euro
Orangina orange oder rouge 0,25l	3,90 Euro
Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water 0,25l	3,30 Euro
Apfelsaft „naturtrüb“ 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,10 Euro
Orangensaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,10 Euro
Maracujasaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,10 Euro
Johannisbeersaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,10 Euro
Traubensaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,10 Euro
Rhabarbersaftschorle 0,33l	3,90 Euro
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still 0,2l / 0,4l / 0,5l	2,10 / 2,50 / 2,70 Euro
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	
Still, Medium, Vital oder Classic 0,75l	5,50 Euro



Bierkarte

Ganter Pils vom Fass 0,3 l	3,70 Euro
Ganter Pils vom Fass 0,4 l	4,30 Euro
Ganter Hefeweizen vom Fass 0,5 l	4,60 Euro
Badisch Hell vom Fass 0,3 l	3,70 Euro
Badisch Hell vom Fass 0,4 l	4,60 Euro
<u>Unsere Flaschenbiere</u>	
Ganter Kristallweizen 0,5 l	4,60 Euro
Ganter Urtrunk 0,33 l	3,70 Euro
Ganter Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,60 Euro
Ganter Pils alkoholfrei 0,33 l	3,70 Euro
Lammsbräu Pils (Glutenfrei) 0,33 l	3,90 Euro
Lammsbräu Pils alkoholfrei (Glutenfrei) 0,33 l	3,90 Euro



Weinkarte

<u>Weißer Weine</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Gutedel trocken vom Fass Winzerhof Ebringen	4,00 €	-
Gutedel trocken Laufener Altenberg	4,90 €	-
Gutedel Weingut Paradies	4,50 €	-
Roter Gutedel trocken Weingut Heinemann	6,50 €	19,00 €
Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Franz Herbst	6,00 €	18,00 €
Weißer Burgunder Kabinett trocken „716“ Edition Winzerhof Ebringen	6,50 €	19,00 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken „716“ Edition Winzerhof Ebringen	6,50 €	19,00 €
Spätburgunder Weißherbst Feinherb QbA Winzerhof Ebringen	5,50 €	-
Spätburgunder Rosè trocken Terroir Edition Laufener Altenberg	5,50 €	16,00 €
Auxerrois Kabinett trocken Weingut Franz Herbst	6,50 €	19,00 €
Chardonnay Kabinett trocken „716“ Edition Winzerhof Ebringen	6,50 €	19,00 €
Chardonnay Kabinett trocken „Alte Reben“ Weingut Heinemann	8,50 €	25,00 €
Sauvignon Blanc trocken Terroir Edition Laufener Altenberg	6,50 €	19,00 €
Müller Thurgau halbtrocken Weingut Paradies	4,50 €	-
Sommer Cuvée QbA trocken Tuniberg	6,90 €	20,00 €
Muskateller kabinett Tuniberg	7,50 €	22,00 €
Gewürztraminer Selection „SR“ Weingut Heinemann	10,90 €	32,00 €



Weinschorle

Weißweinschorle süß oder sauer	3,50 €
Rotweinschorle süß oder sauer	4,00 €
Weißherbstschorle süß oder sauer	4,00 €

Rote Weine

	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Spätburgunder Rotwein QbA trocken Winzerhof Ebringen - rote Früchte, tanninarm, trocken	5,50 €	-
Spätburgunder Rotwein QbA feinherb Winzerhof Ebringen - beerig, weich, saftig	5,50 €	-
Blauer Spätburgunder Alte Reben trocken Weingut Heinemann Kirchen, gereiften Heidelbeeren, Zedernholz	6,90 €	20,00 €
Saint Laurent Weingut Franz Herbst - im Eichenfass gereift	6,50 €	19,00 €
Barbera D'Alba Carlo Revello & Figli Piemont, kraftvoll, seidig-würzig, starkes Fruchtroma	9,50 €	28,00 €
Dolcetto D'Alba Carlo Revello & Figli Piemont, fruchtbetont, Kirsch- und Mandelroma	8,50 €	25,00 €
Eguren Ugarte Rioja Fam. Eguren Ugarte Spanien, frisch, aromatisch, mildes Röstaroma	7,50 €	22,00 €
Zweigelt Winzerkeller Auggener Schäf - fruchtiges Bukett, feines Vanilleroma	6,50 €	19,00 €
Merlot trocken Weingut Heinemann Kalksteinboden, Waldbeeren, Kräuter und feine Röstaromen	9,50 €	28,00 €
Carbernet Sauvignon und Merlot Selection „S“ Weingut Heinemann Handreduzierte Traubenerträge sehr elegante und Terroir geprägt	10,50 €	31,00 €



<u>Sekte</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
Heinemann Weißer Burgunder Brut Sekt	4,90 €	36,00 €
Baden Crémant Brut Premium Sekt b.A. Weingut Eugen Wissler Au	4,50 €	33,00 €
Baden Pinot Rosé Brut Winzer Sekt b.A. Weingut Eugen Wissler Au	4,00 €	29,50 €
Superb Sekt - Extra Trocken Schlossberg Sektkellerei Breisach	3,50 €	25,50 €
Muskateller Null % Weingut Ebringen	4,50 €	14,00 €
feinfruchtiger Muskateller alkoholfrei		
Hugo - Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze 0,25 l		7,50 €
Lillet Berry - Lillet, Schweppes Wildberry, Soda & Beeren 0,25 l		7,50 €
Aperol Sprizz - Sekt, Aperol, Soda & Orange 0,25 l		7,50 €
Campari Spritz - Sekt, Campari, Soda u. Orange 0,25 l		7,50 €
Hugo 0,0 - alkohlfreier Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette und Minze 0,25 l		6,50 €

Schnäpse & Aperitif

Hefeschnaps 2cl, Obstler 2cl, Williams 2cl, Schwarzwälder Kirschwasser 2cl, Zwetschgenschnap 2cl, Pfirsichlikör 2cl, Saurer Joster 2cl, Jägermeister 2cl, Mirabellenschnaps 2cl, Hasselnusschnaps 2cl	3,50 €
Zibärte 2cl / Grappa 2 cl	5,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone 4cl / Baileys 4cl	4,90 €

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) Coffeinhaltig, 3) mit Konservierungsstoff, 4) mit Süßungsmittel,
5) mit Phosphat, 6) Geschwefelt, 7) mit Geschmacksverstärker 8) Chininhaltig, 9) mit Antioxidationsmittel,
10) Geschwärzt, 11) Nitrathaltig

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung