

## Salate

---



**Gemischter Marktsalat**



**Gratinierter Ziegenkäse**

16  
€



**mixed market salad**



**Salat**

## Nachtisch

---



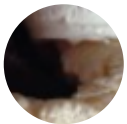
**Crepes**

## Nachspeisen

---



**Pêché mignon**



**Vanille-Eiscreme**

9  
10  
€



**Apfel**

9



Schokoladenmousse

10

## Alkoholfreie Getränke

---



Kaffee

4  
€



Zitrone

## Alkoholische Getränke

---



Hugo



Campari



Sherry



Pernod



Hefeweizen



Radler



**Ramazotti**



**Linie Aquavit**



**Sauvignon Blanc**

8



**Bier**

## Vorspeisen

---



**Fillet of Smoked Trout**

24  
€



**Käse**



**Vorspeise**



**1/2 Dutzend Weinbergschnecken Nach Art des Hauses**

15  
€

## Suppen

---



**Strong broth of boiled beef**

9  
€

## 10 meistbestellte Gerichte

---



Apfelstrudel

10

## Pasta

---



Lachs

10



Nudeln

## Pizza

---



Fleischpizza

## Beilagen

---



Kartoffeln



Champignons

17

## Hauptgänge

---



**Kalbsfrikadellen**

22  
€

## Salat

---



**Salat mit Pekannüssen**

9

## Fleischgerichte

---



**Schweinebraten**

20  
€

## Main Dishes

---



**Two Pork – Schnitzel (Vienna Style)**

24  
€

## Getränke

---



**Prosecco Cassis**

## Schnitzel

---



**Schnitzel**

10

## Heissgetränke

---



**Milchkaffee**

5  
€

## Vegetarische Gerichte

---



**Vegetarisches Gericht**

9



**Gemüse**

## Fisch

---



**Lachsfilet**

10  
26  
€



**Räucherlachs**

2

## Für den kleinen Hunger

---



**Nürnberger Rostbratwürstchen**



**Zwiebel**

## Aus dem Backofen

---



**Schweinerückensteaks**

24  
€

## Starters

---



**1/2 Dozen Snails House Style**

15  
€



**Gratinated Goat Cheese**

16  
€



**Tartar of Smoked Salmon**

17  
€

## Sushi Menüs

---



**Ente**

## Extra Beilagen

---



**Rinderroulade**

24  
€

## Unsere Spezialitäten

---



**Zwei panierte Schnitzel vom Schwein**

24  
€

## Spirituosen

---



**Martini**

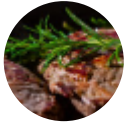


**Absolut**



## Schweinefleisch

---



Schweinefleisch

## Entengerichte

---



Ente

## Für unsere kleinen Gäste

---



Kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

13  
€

## Schwäbische Speisen

---



Käsespätzle

10  
16  
€

## Roséwein

---



**Roséschorle**

## Eis

---



**Vanille-Eiscreme**

## Rigatoni

---

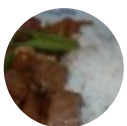


**Rigatoni à la Chef**

10

## Fleisch - Schweinesteak

---



**Steak**

9

## Fleisch, Fisch und Vegetarisches

---



**Zwiebelrostbraten**

29  
€

## Take-Home-Bottes – Our Mutzenbacher Schnapps

---



**Haselnuss**

## Muffins

---



**Himbeere**

## Für Kinder

---



**Räuberteller (also nix!**



**Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße**

7  
€

## German Special

---



**Bratkartoffeln**

10

## Schwäbische Spezialitäten

---



**Maultaschen mit Ei**

18  
€

## Warme Getränke

---



**Doppelter Espresso**

6  
€



**Tasse Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Sahne**

5  
€



**Tasse Tee, fragen sie nach unserer Teeauswahl**

4  
€

## Finger Dips

---



**Zwiebeln**

## Flat Angebote

---



**Angebot**

4

## Rum

---



**Botucal Reserva Especial**

## Aperitif

---



**Graham's White Port**



**Grahams 10 Years Tawney Port**

## Champagner

---



**Gimonnet Fils Cuis 1.er Cru, Blanc de Blanc**

## Grappe

---



**GRAPPA DI CHARDONNAY**

## Snails

---



Schnecke

9

## Vorspeisen - Suppen

---



Hausgemachte Tomatensuppe

9  
€

## Fleischgerichte - Vom Rind

---



Rumpsteak

10

## Gin

---



Hendrik's



Affe 47



Gin de Mahon



**Brockman's Gin**

## Vodka

---



**Graugans**

## VIP Drinks

---



**Bombay Saphir**

## Aperitifs

---



**Pimms Nr. 1**

## Bread

---



**Brot**

## Alkoholische Geträmk

---



Averna

## Coffee

---



Espresso

10  
3 €



Cappuccino

9  
4 €

## Mexikanische Gerichte

---



Hühner-Tacos

## weiss

---



2021 Forster Elster Riesling trocken, Forster Winzerverein, Pfalz



2021 Forster Schnepfenflug Riesling Feinherb, Forster Winzerverein, Pfalz





**2021 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Hinterbichler, Pfalz**



**2021 Grauburgunder trocken, Forster Winzerverein, Pfalz**



**2021 Weissburgunder trocken, Weingut Hinterbichler, Pfalz**

## **ROT**

---



**2021 Spätburgunder Tr., Forster Winzerverein, Pfalz**



**2021 Merlot trocken, Forster Winzerverein, Pfalz**



**2021 Primitivo NUDO, Cantina San Marzano, Apulien**



**2020 Rioja trocken, Bodega Castroviejo, Spanien**

## **Alkoholfrei**

---



**St.Nepomuk, Karaffe Tafelwasser, angereichert mit Magnesium, Medium oder ohne Kohlensäure**



**Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta**



**Schweppes Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon**



**Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft**



**Rhabarber-, Johannisbeersaft**

## **und danach**

---



**Hausgemachte Crème brûlée mit feinsten Tahitivanille**

11  
€



**Original Apfelstrudel mit Vanilleeis**

12  
€



**2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladenseife**

10  
€



**Warmes Schokoladenkuchlein mit Kirschkompott Vanilleeis**

13  
€

## **Kaffee**

---



**Latte macchiato**

6  
€



**Kaffee**

## SUPPEN I SALATE

---



**KRÄFTIGE BRÜHE VOM TAFELSPITZ**

9  
€

## AUS DER WIRTSCHAUSKÜCHE

---



**Zwei Hausgemachte Kalbsfrikadellen**

22  
€



**Zwei Schweinerückensteaks mit leckerer Rahmsoße**

24  
€



**Poulardenbraten**

23  
€



**Gesottener Tafelspitz vom Rind**

27  
€



**Lachsfilet auf Beluga Gemüselinsen**

26  
€

## Bierspezialitäten vom Fass

---



**Pilsner , der feinherbe Klassiker**



**Kräusen , ungefiltert, naturtrüb**



**Helles , das Helle von Hoepfner**



**Hoepfner Hefeweizen hell, alkoholfrei**



**Hoepfner Pils, alkoholfrei**

## **Vorneweg**

---



**Tartar vom schottischen Räucherlachs**

17  
€

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---



**Tonic Water, Bitter Lemon**

## **Hauptspeisen**

---



**Tafelspitz**

27  
€

## **GRAPPE / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE**

---



**Malteser Aquavit**

## Apero

---



**Aperol Sprizz**

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---



**Rieslingschorle**

## Unsere STEAKS

---



**Der Heidelberger Pflasterstein**



**Das Pflastersteinchen**



**Portion Speck Bratkartoffeln**

7  
€

## Aus Pfanne und Grill

---



**Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken**

29  
€

## **WINZERSEKT**

---



**Motzenbäcker Brut Riesling**

## **Warme Speisen vom Schwein**

---



**Schweinebraten in Dunkelbiersoße**

20  
€

## **und vegetarische Gerichte**

---



**Herzhafte Käsespätzle**

16  
€

## **BITTER & KRÄUTER**

---



**Jägermeister auf Eis**

## Forellen aus dem Odenwald

---



**Am Stück gebraten, gefüllt mit frischen Kräutern**

29  
€



**Warmes Filet von der Räucherforelle**

24  
€

## Herzhaftes aus Baden und der Pfalz

---



**Schwäbische Maultaschen nach Großmutter's Art**

18  
€

## Crémant de Loire

---



**Bouvet-Ladubay Brut Rosé**

## Prinz Fein-Brennerei

---



**Brennerei Prinz, Hörbranz Bodensee**

## Sasse feinbrennerei

---



**Lagerkorn V.S.O.P**



**Cigar Special**

## Marc, Trester & Grappa

---



**Grappa di Moscato Riserva only Sansibar**



**Marc vom Burgunder Weingut Klumpp**

## Our house speciality

---



**Fried in one piece**

29  
€

## And afterwards

---



**Original apple strudel**

12  
€





**Warm Chocolate Cookie**

13  
€

## **Nicht kategorisiert**

---



**2021 Blanc de Noir Trocken, Forster Winzerverein, Pfalz**



**2021 Rosé -BIO- Trocken, Weingut Klumpp, Baden**



**WeizenRadler**



**White Port Tonic**



**Getränke**



**Minze**



**The Heidelberg Cobblestone**



**The Small cobblestone**



**Fried Potatoes with Bacon**

7  
€



## Hauptkurs



## Nachtisch



**Hausgemachte Tomaten Suppe**

9  
€



**Spargel**

9



**Fernet**



**Hausgemachte Crème Brûlée**

11  
€