

Speisen

Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdipp⁸ € 3,50
Baked baguette with homemade dip

 **Kraftbrühe mit Kräuterflädle** € 6,00
Beef broth with herb pancakes


Kürbis-Kokoscremsuppe mit Ingwer⁸ € 6,00
Pumpkin coconut cream soup with ginger

Kleiner bunter Salatteller⁸ € 6,00
Mixed salad plate

Große Salatplatte mit in Sesam gebratenen Putenbruststreifen und Baguette € 17,90
Large salad plate with strips of turkey breast fried in sesame seeds and baguette


 **Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln⁸** € 10,90
Swabian chees spaetzle with onions

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes frites oder mit großem Salatteller € 14,90
Breaded escalope of pork with french fries or salad plate

 **Wildschweinbraten aus heimischer Jagd an Wacholdersoße, Preiselbeeren, Rotkraut und hausgemachten Spätzle** € 23,90
Roast wild boar from local hunting on juniper sauce, cranberries, red cabbage and homemade spaetzle

Rostbraten vom Angus Rind mit geschmorten Zwiebeln, Gemüse und hausgemachten Spätzle € 23,90
Roasted Angus beef with onions, vegetables and spaetzle

 **Honauer Forellenfilet Müllerinen Art mit Kräuterkartoffeln** € 18,50
Honauer trout fillet with herb potatoes

 **Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, Zwiebeln, Kartoffel – und Blattsalat** € 14,90
Homemade Maultaschen with gravy, onions, potato - and leaf salad

Vegan Wokgemüse mit Curry, Kokosnussmilch und Duftreis mit gebratenen Putenbruststreifen € 16,90
Wok vegetables with curry, coconut milk and fragrant rice with fried turkey breast strips

Vegi Runde Teigtaschen mit Kürbisfüllung in Kräutersoße⁸ € 14,90
Round dumplings with pumpkin filling in herb sauce⁸

Wurstsalat „Schweizer Art“ vom gebackenen Fleischkäse Mit Essiggurken, Käsestreifen, Zwiebeln und Steinofenbaguette^{2,3} € 12,90
Sausage salad „Swiss style“ with pickles, cheese strips, onions and baguette

Crème brûlée mit Mango Sorbet⁸ € 7,90
Crème brûlée with Mango Sorbet

Getränke

Wasser

Peterstaler Gourmet Medium 0,25l € 2,50 0,75l € 5,50
Black Forest Still 0,25l € 2,50 0,75l € 5,50

Softgetränke

Coca-Cola^{1,9} 0,33l € 3,50
Coca-Cola zero^{1,9} 0,33l € 3,50
Mezzo-Mix^{1,3,9} 0,33l € 3,50
Fanta^{1,3} 0,33l € 3,50
Sprite^{1,3} 0,33l € 3,50
Bitter Lemon^{3,10} / Ginger Ale¹ / Tonic Water¹⁰ 0,2l € 3,50

Säfte/ Schorlen

Schorle von hausgemachtem Holunderblütensirup 0,2l € 2,60 0,4l € 3,90

Burkhardt Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Cranberrysaft, Maracuja-Nektar 0,2l € 2,60 0,4l € 3,90

Gerne Servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle

Biere

Zwiefalter Klosterbräu Engele „helles“ 0,33l € 4,00
Zwiefalter Klosterbräu Engele „hopfiges“ 0,33l € 4,00
Zwiefalter Klosterbräu Engele „naturtrüb“ 0,33l € 4,00
Zwiefalter Klosterbräu Engele „alkoholfrei“ 0,33l € 4,00
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen „hell“ 0,5l € 4,50
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen „dunkel“ 0,5l € 4,50
Zwiefalter Klosterbräu Kristalweizen 0,5l € 4,50
Radler 0,5l € 4,50
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen „alkoholfrei“ 0,5l € 4,50

Offene Weine

Weißweine

Liebfrauenmilch <i>Weingut Hammel, Pfalz Deutschland</i>	0,1l	€ 4,50	0,2l	€ 8,00
Azal Vinho Verde DO trocken <i>Quinta do Raza, Portugal</i>	0,1l	€ 4,50	0,2l	€ 8,00
Fumée blanche Sauvignon Blanc Reserve IGP <i>Bodega Lurton, Côtes de Gascogne Frankreich</i>	0,1l	€ 4,50	0,2l	€ 8,00
Edition Achalm Weißweincuvée -trocken- QbA <i>Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach, Deutschland</i>	0,1l	€ 3,20	0,2l	€ 6,90

Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA trocken <i>Schlossgut Hohenbeilstein, Württemberg Deutschland</i>	0,1l	€ 4,00	0,2l	€ 7,00
Candidato Tempranillo Barrique <i>Tierra de Castilla, Spanien</i>	0,1l	€ 4,00	0,2l	€ 7,00
Bordeaux Superieur Merlot <i>Château la Mothe du Barry, Bordeaux Frankreich</i>	0,1l	€ 5,00	0,2l	€ 9,00
Edition Achalm Rotweincuvée trocken QbA <i>Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach, Württemberg</i>	0,1l	€ 3,20	0,2l	€ 6,90

Rosé

Edition Achalm Pinot Meunier rosé QbA <i>Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach, Württemberg Deutschland</i>	0,1l	€ 4,00	0,2l	€ 6,90
--	------	--------	------	--------

Weiter Getränke auf Anfrage

1	Farbstoffe	5	Schwefeldioxid	9	Koffeinhaltig	13	Gewachst
2	Konservierungsstoffe	6	Schwärzungsmittel	10	Chininhaltig	14	Nitritpökelsalz
3	Antioxidationsmittel	7	Phospat	11	Süßungsmittel		
4	Geschmacksverstärker	8	Milcheiweiß	12	Phenylalinquelle		

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Speisekarte Hotel

Starten Sie mit einem winterlichen Aperitif

Winterzauber
Apfelsaft, Amaretto, Zimt € 7,00

