

# DER PERFEKTE START

- beginnen Sie mit einem Aperitif -

	EUR
<b>HAUSGEMACHTER ROSMARINLIKÖR</b> mit Prosecco	5,20
<b>HUGO</b> Holunder, Prosecco und frische Minze	6,90
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe	6,90
<b>ERDBEERLIMES</b> 1,3 erfrischt und prickelt Erdbeere Likör mit Zitronella und Sekt aufgefüllt	5,10
<b>CAMPARI SPEZIAL</b> 1,3 Orangensaft, Tonic Water, Campari	5,80
<b>CAMPARI</b> 1,3 mit Soda oder Orangensaft	5,80
<b>KIR ROYAL</b> der Klassiker, unser Hausmarken-Sekt trocken mit Cassis Likör	0,1ltr.   5,00
<b>KIR</b> Weißwein mit Cassis Likör	0,1ltr.   4,50
<b>EIN GLAS PROSECCO HAUSMARKE</b> ganz nach Ihrem Geschmack mit Holunderblüten Likör   Aperol 1   Pfirsich Likör   Erdbeere Likör 1	0,1ltr.   4,90
<b>ZONIN PROSECCO PICCOLO</b>	0,2ltr.   7,00
<b>SHERRY</b> trocken oder medium	5 cl   4,90
<b>LIGHT LIVE</b> 1.2. <i>alkoholfrei</i> spritziger Schaumwein aus Traubenmost	0,2   5,20
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc / Wild Berry / Minze/ Himbeeren	6,90
<b>CAMPARI</b> <i>alkoholfrei</i> Orange / Soda	5,20

# VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

EUR

## **GAMBAS IN CHILI-LIMONENÖL**

mit Knoblauch und Strauchtomaten dazu Baguette

5 Stück | 13,40

9 Stück | 18,90

## **ZIEGENPETER** *vegetarisch*

karamellierter Ziegenrohmlchkäse an Feigensenfsoße  
mit bunten Blattsalaten, Feigen und Nüssen

10,50

## **SCHWÄBISCHES LINSEN KÜCHLE** *vegan*

mit schwarzem Sesam knusprig gebacken auf Rote Bete Humus  
und Antipasti Gemüse

10,90/14,90

### *Unsere Wein Empfehlung*

**SAUVIGNON BLANC**, trocken

BIO Weingut Rinklin, Kaiserstuhl,

feine frische Aromatik nach grünen Zitrusfrüchten und Äpfeln. 1/8 l / 4,70

## **SÜßKARTOFFEL SUPPE** *vegan*

mit Knoblauch und Kokosmilch

7,90

## **FLÄDLESUPPE**

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

7,50

## **SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE**

Tafelspitzbrühe mit Grießklöße, Maultäschle und Kräuterfädle

7,90

# SALATE VITAL & LECKER

*- knackig bunte Blattsalate -*



**Serviert mit hausgebackenem Brot und in einem Dressing Ihrer Wahl:**

Balsamico | French (Sahne) | Bier-Balsamico

EUR

## HAHN IM KORB

Knackig bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobeltem Pecorinokäse

17,90

## SURF & TURF

Knackig bunte Blattsalate mit einem saftigen Rumpsteak 140g in buntem Pfeffer mit Kräuterbutter und gegrillter Riesengarnele dazu eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme

25,80

## ZIEGEN PETER *vegetarisch*

Knackig bunte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenrohmilchkäse, Feigen und Nüssen

17,50

## OFENKARTOFFEL

mit Kräutercreme und hausgebeiztem Orangen-Thymianlachs im bunten Salatbeet mit Kirschtomaten und Oliven

*vegetarisch ohne Lachs 12.,90*

18.50

Zu unseren Salaten empfehlen wir eine

**OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERCREME** *vegetarisch*

5,50

**Sie haben die freie Auswahl an unserer reichhaltigen Salatbar.**

*- gesund genießen - vegetarisch, vegan*

**EIN SALAT VOM BÜFETT**

7,00

**EIN GROSSER SALAT VOM BÜFETT**

9,80

# BÄRIGE SPEZIALITÄTEN

*- hausgemacht -*

## LACHSFILET 26,80

vom Grill, an Kurkuma-Limettensauce mit Kräuter Kohlrabi und Kartoffel-Lauchpüree

## MAITRE FRANK 29,90

Rinder Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Spezialbutter überbacken bestehend aus über 24 Gewürzen und Zutaten dazu frische Pommes frites und ein Salat vom Büfett

## SCHWEINSBÄCKLE 26,50

in frisch gezapftem Zwickl-Bier langsam geschmort, mit Marktfrischem Gemüse und gebackenen Kartoffel-Krapfen

## LAMMRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE 31,90

zarter Lammrücken rosa gebraten, unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Grillgemüse und Kartoffel-Lauchpüree

## BÄREN BOWL *vegan* 19,80

Perl Cous Cous / Baby Blattspinat / Grill Gemüse / Linsenküchle / Rote Bete Humus / Garten Rauke / Kichererbsen / Joghurt Minz Limetten Dip / Pinienkerne

## SÜßKARTOFFEL GNOCCHI *vegan* 18,90

hausgemachte Süßkartoffel Gnocchi Tomaten-Pflaumen-Pesto geschwenkt mit gebratenem grünem Spargel, Baby Spinat und gerösteten Cashew Kernen

*Veganen Gerichte, sehr gerne mit::*

*3 gegrillte Gamelen / 8,80*

*120 g gebratene Hähnchenbrust / 9,90*

*140 g Rumpsteakstreifen / 17,90*



**Dazu ein Wein vom Bodensee:**  
**AUFRICHTS SEEGUCKER ROSE**, trocken  
1/4l 8,00

# DAS ISST MAN GERN BEI UNS IM SCHWABENLÄNDLE

*- regionale Gerichte -*

EUR

## **SCHWÄBISCHER FILETTELLER**

25,90

zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Butterspätzle in pfiffiger Champignon-Speck Rahmsöße dazu Gemüse vom Markt

## **ZWIEBELROSTBRATEN**

29,90

vom Rinderrücken mit gebratenen Zwiebeln aus der Pfanne dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Büfett

## **RINDERZUNGE IN MADEIRA**

22,80

gepökelte Rinderzunge in Madeirarahm mit Butterspätzle und ein Salat vom Büfett

## **SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU**

26,00

saftiges Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, in Butter goldbraun gebacken dazu frische Pommes frites, Preiselbeeren und ein Salat vom Büfett

## **PANIERTES SCHNITZEL**

19,80

vom Schweinerücken, goldbraun gebacken mit frischen Pommes Frites und ein Salat vom Büfett

## **JÄGERSCHNITZEL**

20,90

in Champignon-Speckrahmsöße mit Butterspätzle und ein Salat vom Büfett

## **RAHMSCHNITZEL**

19,90

mit Butterspätzle und ein Salat vom Büfett



**Der perfekte Begleiter**

**zu unseren regionalen Gerichten:**

Ein naturtrübes **Zwickl vom Fass** im Steinkrug serviert

0,5ltr. | 4,30

# STEAK & SALAT

*- frisch und lecker -*

**Wir grillen für Sie saftige Steaks,  
während Sie sich an der reichhaltigen Salatbar bedienen.**

EUR

<b>SCHWEINEFILET MEDAILLON</b> , 200 g	19,80
<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> , 200 g	16,80
<b>RUMPSTEAK</b> (vom argentinischen Weiderind), 200 g	29,90
<b>XL RUMPSTEAK</b> , 300 g	36,50
<b>HÄHNCHENBRUST</b> zart & kalorienarm, 200 g	17,80
<b>RINDERFILETSTEAK</b> das beste Stück, 200 g	37,90

**Dazu servieren wir Ihnen unser Saucen Rondell  
mit Bären BBQ SAUCE, hausgemachter KRÄUTERBUTTER  
und KNOBLAUCHCREME.**

## BEILAGEN

**Ihre Beilagen wählen Sie selbst, ganz nach Lust und Laune.**

Jägersoße   Cognac-Pfeffersoße   Rahmsoße	3,00
Rotweinssoße	2,50
Maiskolben in Honig und Butter	5,00
Markfrisches Gemüse	5,50
unsere frischen Pommes Frites   Butterspätzle   Bratkartoffeln   Hausgemachte Kartoffelkrapfen	5,00
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	5,50

# VESPERZEIT

*- jetzt gibt's Saures -*

**Zum Vesper reichen wir hausgebackenes Bauernbrot.**

EUR

## **SCHWEIZER WURSTSALAT**<sup>4,7</sup>

mit Lyoner, Bodensee Bergkäse Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl garniert mit Tomaten, Ei und frischen Salaten

13,50

## **WURSTSALAT**<sup>4,7</sup>

mit Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert mit Tomate und Ei

12,50

Lieber Gast, Sie haben Ihre Portion nicht ganz geschafft?

Sehr gerne packen wir Ihnen den Rest ein,  
bitte wählen Sie hierfür Ihre Verpackung.

**MEHRWEG VERPACKUNG** ( bis zu 100 mal wieder zu verwenden):

Menübox groß 2,50 / Salat Schale - Suppenbecher 1,80

**EINWEG VERPACKUNG:**

Menübox groß 0,60 Salat Schale 0,40 / Suppenbecher 0,90

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff bzw. konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 6 mit Nitritpökelsalz, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 Coffeinhaltig

# UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERT

*- fruchtig und süß -*

EUR

## **DIE 3 KLEINEN SÜSSEN** 9,80

Gebrannte Creme von der Tonkabohne – Apfelkühle mit Vanillesoße  
– Birnen Sorbet

### **SORBETTeller**

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten  
und leckerer Fruchtsauce

9,50

### **GEBACKENE APFELKÜCHLE**

an Vanillesauce, frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis

9,50

### **BÄREN KAFFEE**

eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Baileys und Sahne

6,50

### **VANILLEEIS**

mit heißen Beeren oder Schokosauce und Sahne

7,50

### **HAUSGEMACHTE SORBETS**

Mango-Chili | Brombeere | Birne | Ananas-Basilikum

je Kugel 3,20

### **AFFOGATO**

5,40



# KAFFEE UND KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

*- cremig -*

	EUR
Tasse Schümlikaffee	3,20
Kännchen Kaffee	5,80
Cappuccino mit Milchschaum	3,70
Cappuccino mit Sahne	3,90
Espresso	2,60   3,80
Espresso Machiato	2,70
Latte Macchiatto	4,20
Milchkaffee	3,20



**KAFFEE & EIS**  
**BÄREN KAFFEE**

eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Baileys und Sahne 6,50

# TEE & SCHOKOLADE

*- heiß & wohltuend -*

Glas Tee	
<b>wählen Sie Ihren Lieblingstee aus unserer Teebox</b>	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,70

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- erfrischend -

	EUR
<b>Libella Orange</b> <sup>2</sup>	0,2ltr.   3,00
<b>Libella Zitrone</b> <sup>2</sup>	0,2ltr.   3,00
<b>Libella Cola Mix</b> <sup>2,10</sup>	0,4ltr.   4,20
<b>Libella-Cola</b> <sup>2,10</sup>	0,2ltr.   3,00
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>2,10</sup>	0,33ltr.   3,80
<b>Hirschquelle</b> Heilwasser Stattlich Fachinger	0,25ltr.   3,50
<b>Bad Dürrheimer Medium</b>	0,7ltr.   5,80
<b>Bad Dürrheimer Classic</b>	0,5ltr.   4,20
<b>Bad Dürrheimer Still</b>	0,5ltr.   4,50
<b>Bionade</b>	0,33ltr.   4,20
<b>Orangensaft / Multivitaminsaft</b>	0,2ltr.   3,60
<b>Orangensaft / Multivitaminsaft</b>	0,4ltr.   4,70
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2ltr.   3,50
<b>Traubensaft</b>	0,2ltr.   3,50
<b>Apfelsaft</b>	0,2ltr.   3,30
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2ltr.   3,00
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4ltr.   4,20
<b>Bitter Lemon</b> <sup>10,2</sup>	0,2ltr.   3,70
<b>Schorle: Johannisbeere-/ Maracuja-/ Trauben- /Holunder Lavendel</b>	0,4ltr.   4,70

## DAS GOLD UNSERER HEIMAT

- aus der Hirsch Brauerei Wurmlingen -

### VOM FASS

<b>Hirsch Premium Pils</b>	0,3 ltr.   3,90
<b>Hirsch Helles</b>	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Helles</b>	0,3 ltr.   3,90
<b>Zwickl</b> naturtrüb im Steinkrug	0,5 ltr.   4,80
<b>Hirsch Hefe-Weizen hell</b>	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Hefe-Weizen hell</b>	0,3 ltr.   3,90
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2,1</sup>	0,5 ltr.   4,70
<b>Radler</b> <sup>2,1</sup>	0,5 ltr.   4,70
<b>Radler</b> <sup>2,1</sup>	0,3 ltr.   3,90

### AUS DER FLASCHE

<b>Hirsch Dunkles Hefeweizen</b>	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Kristall Weizen</b>	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Sport Weisse</b> mit weniger Alkohol	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Weizen</b> <i>alkoholfrei</i>	0,5 ltr.   4,70
<b>Hirsch Helles</b> <i>alkoholfrei</i>	0,5 ltr.   4,70

# ZUM VERDAUEN UND GENIESSEN

*- regional & international -*

EUR

## EISGEKÜHLT

**Malteser Aquavit** 0,2 cl | 3,10

**Linie Aquavit** 0,2 cl | 3,20

## VERSCHIEDENE OBSTBRÄNDE<sup>2,1</sup>

**Himbeer | Obstwasser | Zwetschge | Kirsch | Williams |  
Tobinambur | Weinhefe | Doppelkorn** 0,2 cl | 2,60

**Asbach Uralt** 0,2 cl | 2,60

## KRÄUTERSCHNÄPSE<sup>2,1</sup>

**Ramazotti** 0,4 cl | 3,20

**Fernet Branca** 0,2 cl | 2,90

**Jägermeister** 0,2 cl | 2,70

**Averna** 0,2 cl | 2,90

## EDELBRÄNDE<sup>2,1</sup>

**Williamine Morrand** 0,2 cl | 5,90

**Schwarzwälder Ziebartle** 0,2 cl | 4,60

## GRAPPA VECCHIA DI PROSECCO

**Barrique** 0,2 cl | 5,90

**Grappa Nero D'Avola Berta** 0,2 cl | 6,50

## GRAPPA SARPA DI POLI RISERVA

**Barrique** 0,2 cl | 6,90

# ROTWEINE

*- offen -*

EUR 1/8 ltr. | 1/4 ltr. | 1/2 ltr.

## **CUVEE WILHELM** trocken

Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl, Baden

BIO Weingut Rinklin,  
aus dem Holzfass, seine Charakteristik kommt dem  
„Cabernet-Typ“ recht nahe

4,70 | 8,00 | 15,00

## **SPÄTBURGUNDER**, trocken

BIO Weingut Rinklin, Kaiserstuhl,  
ein frischer, fruchtiger Rotwein aus dem Holzfass

4,70 | 8,00 | 15,00

## **TROLLINGER**

Weingut Reinhold Schropp, Württemberg,  
ein typischer Trollinger

3,80 | 6,20 | 11,20

## **LEMBERGER**

Erlenbacher Kayberg, Heilbronn,  
typischer Lemberger

3,90 | 6,50 | 12,00

## **AUFRICHTS SPEISEMEISTER**, trocken

Weingut Aufricht, Meersburg, Baden, Rotweincuvee im  
Holzfass gelagert, Mediterraner Cuvee-Wein für jeden Anlass

4,80 | 8,00 | 15,00

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**, trocken

Umani Ronchi, würzig und trocken, sehr sortentypisch,

4,10 | 6,80 | 12,80

## **CABERNET SAUVIGNON**, trocken

Languedoc Roussillon, Südfrankreich typische Aromen  
nach schwarzer Johannisbeere

4,10 | 6,80 | 12,80

## **RIJOJA LA CALZADA**, trocken

sehr ausdrucksvoll mit edlem Bukett besonders  
zu dunklem Fleisch und Käse

4,10 | 6,80 | 12,80

## **SCHORLE** weiß oder rot, von Qualitätsweinen

5,00

# WEISSWEINE

- offen -

EUR 1/8 ltr. | 1/4 ltr. | 1/2 ltr.

**WEISSBURGUNDER**, trocken  
Privatweingut Heger Ihringen, Baden  
Duft nach grünem Apfel und Mirabellen

4,70 | 7,90 | 14,50

**MÜLLER-THURGAU**, trocken  
Hagnau, Bodensee, ein frischer Begleiter zu allen  
Fischgerichten

4,60 | 7,90 | 14,50

**SAUVIGNON BLANC**, trocken  
BIO Weingut Rinklin, Kaiserstuhl,  
feine frische Aromatik nach grünen Zitrusfrüchten und Äpfeln.

4,70 | 7,90 | 14,50

**GRAUBURGUNDER**, trocken  
BIO Weingut Rinklin, Kaiserstuhl,  
dezent es Karamellaroma, Duft reifer Mirabellen

4,70 | 7,90 | 14,50

**GUTEDEL**, trocken  
Auggener Schäf, Markgräferland, Baden  
Aromen von Orange und Zitronenmelisse

3,80 | 5,90 | 11,00

**AUFRICHTS SEEGUCKER ROSE**, trocken  
Weingut Aufricht, Meersburg, zart schimmernde Rosé-Farbe.  
Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Die Trauben  
stammen aus einer bevorzugter Lage mit Seeblick!

4,80 | 8,00 | 15,50