
SAISON MENÜ

Schottischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
an Frühlingsalaten

~~~

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Steinpilzroulade

~~~

Gebratenes Perlhuhnbrüstle in Morchelrahm
Vichykarotten und Butterspätzle

~~~

Türkisches Nougat-Parfait an Mango-Vanillesauce  
mit Erdbeeren

Euro 43,80

---

## FISCH MENÜ

Bärlauchschaumsuppe  
mit gebratenen Lachswürfeln

~~~

Pochierte Röllchen vom Welsfilet
auf Bouillonkartoffeln mit Meerrettichschaum

~~~

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Salbei und Parmaschinken  
auf Spinat Kartoffelpüree

~~~

Crêpe „Suzette“
mit Vanilleeis

Euro 45,00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von uns verwöhnen
Überraschungsmenü mit 6 Gängen

Euro 56,00

Preise incl. Bedienung und 19% Mehrwertsteuer

Wild und Fisch

	VORSPEISEN
Räucherlachsroulade im Kräutercrêpe an kleinem Salatbouquet	11,50
Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauchbutter auf Zucchinireis	16,50
Gebratene Entenleber auf Selleriepüree an Portwein-Cassissauce	16,80
	SUPPEN
Jaipur-Curryschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele	7,80
Klare Ochschwanzsuppe mit Steinpilzravioli und Gemüsefäden	6,80
	HAUPTGERICHTE
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse Rieslingschaum, Blattspinat und feine Nudeln	17,50
Pochiertes Dorschfilet an Weißwein-Krustentiersauce auf Rahmfenchel und Safrannudelreis	17,50
Gebratenes Merlanfilet „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitrone, Petersilie und Croûtons Blattspinat und Salzkartoffeln	17,80
Wildragout „Hubertus“ mit sautierten Champignons, gefüllte Preiselbeerbirne Semmelknödel und grüner Salat	18,00
Rehschnitzel „Försterin Art“ mit sautierten Pfifferlingen, gefüllte Preiselbeerbirne Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten	21,50

Weinempfehlung

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

Frühlingserwachen

Ein Glas Grauburgunder Sekt
mit Holunder und Rhabarber Likör aromatisiert 4,80

2009er Muskateller Jahrgangssekt Edition Bierhäusle

Extra trocken
Winzerverein Oberrotweil 0,10 ltr 5,00

WEINE AUS DER 0,75 LTR FLASCHE

2010er Sauvignon blanc 0,10 ltr 2,20
Qualitätswein trocken 0,25 ltr 5,00
Winzergenossenschaft Laufen 0,75 ltr 15,00

2009er Spätburgunder Rotwein 0,10 ltr 2,60
Spätlese trocken 0,25 ltr 6,00
Winzerverein Oberrotweil 0,75 ltr 18,00

	VORSPEISEN
Salatteller mit Blatt und Rohkostsalaten	5,80
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	7,50
6 Stück Kaiserstühler Schnecken im Häusle mit Stangenbrot	8,00
Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing an kleinem Salat	8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	12,80
	SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,20
Gratinierte Kerbelrahmsuppe	5,00
Badisches Schneckenrahmsüpple, überbacken	7,00
	FISCHGERICHTE
Lebendfrische Schwarzwaldforelle Blau oder Müllerin Art Petersilienkartoffeln und Kopfsalat	16,50
Hausgemachte Hechtschaumklößle in Weißburgundersauce junger Blattspinat und Butternudeln	18,50
Trilogie von Edelfischen an Rieslingsauce junger Blattspinat und Butternudeln	21,80

FLEISCHGERICHTE

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons feinen Butternüdeli und grünem Salat	17,50
Schweinemedailion "Tessiner Art" mit Tomate und Käse überbacken junges Gemüse und Macairekartoffeln	17,50
Kalbsrahmschnitzel „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat	18,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter Prinzessbohnen und Pommes frites	19,50
Barbarie - Entenbrüste an Quittensauce mit Mandel-Broccoli und Schupfnudeln	19,80
Badisches Rahmlendchentöpfele Verschiedene Medaillons, Champignons, Pfifferlinge, Rahmsauce hausgemachte Spätzle und Salatteller	19,00
Kalbsrückensteak in Morchelrahm mit heißer Williamsbirne hausgemachten Spätzle und Salatteller	23,50
Rinderfiletsteak in Pfeffercognacrahm mit Kartoffelkroketten und Salatteller	24,80
Alle Hauptgerichte als kleinere Portion	-3,00

FÜR ZWEI PERSONEN

Chateau Briand mit Champignons und Pfifferlingen, Sauce Choron Gemüse vom Markt, Kartoffelkroketten hausgemachte Spätzle und Pommes frites Auf der Terrasse servieren wir Ihnen das Chateau Briand auf Teller.	58,00
--	-------

KLEINE GERICHTE

Wurstsalat von Kalbslyoner ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Bauernbrot	6,50
Wurstsalat von Kalbslyoner ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Käse und Bauernbrot	7,50
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken ^{ⓂⓂⓂⓂ}	8,50
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	10,50
Schwartenmagen ^{ⓂⓂⓂⓂ} in pikanter Zwiebelvinaigrette mit Brägele	9,80
Bauernteller ^{ⓂⓂⓂⓂ} nach Art des Hauses	10,50
Parmaschinken mit Bauernbrot	12,50
Gefülltes Blätterteigpastetle mit Kalbsragout	10,50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	9,50
Toast "Ibn Saud" Kalbsteak mit gebratenen Früchten und Curryhollandaise überbacken	13,80
Feinschmeckertoast Kleines Rinderfilet mit Pfifferlingen, Broccoli und Sauce Bearnaise	17,80

Preise in Euro incl. Bedienung und MwSt

[Ⓜ]Mit Konservierungstoffen, [Ⓜ]Phospaht, [Ⓜ]mit Antioxidationsmitteln

[Ⓜ]mit Geschmacksverstärker [Ⓜ]geschwärzt

Gemischte Eiscreme
mit Sahne

3,80
4,20

Eiscremefrüchtebecher mit Maraschino

6,80

Mandel- Vanilleeis
auf karamelisiertem Birnenfächer mit Krokant

6,80

Grüner Apfel Sorbet
im Calvados-Sektbad

7,20

Hausgemachte Sorbets

7,20

Dunkles Mousse au chocolat
mit Früchtegarnitur an zwei Saucen

7,20

Warme Brombeeren
mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne

7,50

Dessertteller
Hotel „Zierhäusle“

7,80

Champagner Sabayone- Eisbömble
auf Schokoladenbisquit
an Aprikosenkompott

7,80

Käse – Dessert
(dreierlei Käse mit Trauben)

6,00

Als Abschluß empfehlen wir Ihnen
Kaffee, Espresso
oder einen feinen
Cappuccino

und dazu die edlen Schnäpse
aus badischen Brennereien



Ein Glas Hausmarke,
 Oberrotweiler Jahrgangssekt, Flaschengärung
 Grauburgunder, Extra trocken 4,00
 Muskateller, Extra trocken 5,00

Aperol Spritz ^{①②} 5,50

Kir Royal 5,00

Martini bianco 5 cl 3,50

Martini rosso 5 cl 3,50

Campari -Soda ^① 4 cl 4,50

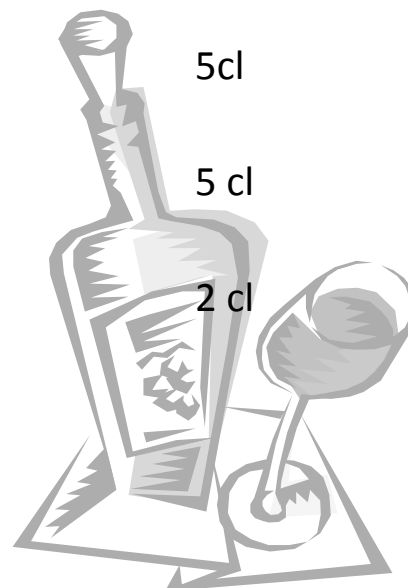
Campari - Orange ^① 4 cl 5,20

Sherry Tio Pepe 5 cl 4,50

Sherry Medium dry Amontillado “ 5cl 4,50

Portwein Sandemann 5 cl 3,90

Pernod ^① 2 cl 4,50



GETRÄNKEKARTE

EINZELFLASCHEN AUS UNSEREM WEINKELLER

WEIßWEINE

2006er Muskateller	24,00
Malterdinger Bienenberg Kabinett Weingut Bernhard Huber Diskreter, feiner Muskatduft, schlanker Wein mit Nerv und traubiger Frucht, sehr Ausgewogen Alk. 8 %vol. Restzucker: 38,4 g/l Säure: 7,3 g/l	

ROTWEINE

2007er Tenuta di Castiglioni	28,00
Frescobaldi, Toscana Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Sangiovese. Er wurde während eines Jahres in französischen Barriques veredelt. Kräftiges Purpur, violette Reflexe. Köstliche schwarze Kirschen, Walderdbeeren und Himbeeren vereinen sich im Bukett mit Kaffee- und Kakaonoten. Im Gaumen weich und von einer schönen Wärme, mit ausgesprochen eleganten Tanninen ausgestatte aromatischer und intensive Abgang von ausgezeichneter Länge	
2004er Re Manfredi, Terre degli Svevi, Basilikata.	29,00
Aglianico del Vulture - D.O.C. Sehr Kräftiges, intensiv dunkles Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase komplex und kräftig, nach dunklen Beeren, Gewürzen und Anklängen von Vanille duftend. Am Gaumen potent, harmonisch und elegant mit gut eingebundenen Tanninen. Wunderbar warmes und langes Finale	

Getränkekarte

OFFENE WEINE 0,25 L

GUTEDEL

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 3,30

MÜLLER THURGAU

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 3,30

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 3,30

WEIßER BURGUNDER

Waltershofener Steinmauer, Weingut Horcher 4,00

Burgheimer trocken, Weingut Bercher 4,60

GRAUER BURGUNDER

Achkarren Qualitätswein trocken, 4,00
Winzergenossenschaft Achkarren

RIESLING AUS DER 0,75 LTR FLASCHE

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle",
Qualitätswein trocken 5,00

Kabinett lieblich, WG Durbach 5,00

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST

Waltershofener Steinmauer, Weingut Horcher 4,00

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 4,60

Waltershofener Steinmauer, Weingut Horcher 4,60

Kirchhofener fein herb, Weingut Herbst 4,60

Oberrotweiler trocken, WG Oberrotweil 4,60

Waldulmer, WG Waldulm 4,60

Weißweinschorle vom "Müller Thurgau" 2,50

Rotweinschorle vom Spätburgunder 3,00

Getränkekarte

0,75 LTR

RIESLING

- 2009er Edition Bierhäusle 15,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Durbach
gehaltvolle, feine Frucht, mit Harmonischer Säure
Alk. 12%vol. Restzucker: 8,5 g/l Säure: 7,7 g/l
- 2009er Edition Bierhäusle 15,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Kabinett
Winzergenossenschaft Durbach
frisch, spritzig, elegante Säure
Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 19,0 g/l Säure: 7,7 g/l
- 2009er Burgheimer Schloßgarten Kabinett trocken 20,00
Weingut Bercher Burkheim
Leuchtendes helles Gelb, Intensives Fruchtbukett nach Birne, leichte Cassis
und Aprikose. unterstrichen von einer filigranen Säurestruktur
Alk 12%vol, Restzucker 2,3g/l Säure 7,0 g/l
-

CHARDONNAY

- 2009er Ehrenstetter Oelberg Qualitätswein "S" trocken 19,00
Weingut Franz Herbst Kirchhofen
Silber-grüne Farbe, Duft nach Haselnuss, Artischocke und etwas Banane.
Der Geschmack ist vielschichtig, *aufgebaut und besitzt fruchtige Nuancen.*
Feinwürziger Ausklang mit interessanter Mineralität. Im Stückfass gereift.
Alk 13,5 %Vol, Restzucker 2,1 g/l, Säure 6,2 g/l
- 2009er Selection Barrique, Qualitätswein trocken 29,00
Weingut Bercher Burkheim
Sehr fruchtig in harmonischer Verbindung mit dem Barrique-Einsatz,
pikante Säure, gute Länge
Alk. 14%vol. Restzucker: 6,4 g/l Säure: 5,7 g/l
-

WEISSER SAUVIGNON

- 2008er Durbacher Steinberg, Spätlese trocken 26,00
Winzergenossenschaft Durbach
Duft von exotischen Früchten, reife Ananas, Mango und Honigmelone.
Im Geschmack reife Aromen und eine leichte Süße
Alk. 13,5%vol. Restzucker: 0,8 g/l Säure: 5,7 g/l

Getränkekarte

WEIßER BURGUNDER

- 2008er Lehener Bergle Qualitätswein trocken 18,00
Weingut Bernhard Schätzle/Lehen
Sechs Monate Reifelage auf der Feinhefe gaben diesem großen Wein ein facettenreiches Bukett und eine gelbgoldene Farbe
Alk. 12%vol. Restzucker: 4,3 g/l Säure: 6,9 g/l
- 2009er Lehener Bergle Spätlese 18,00
Weingut Bernhard Schätzle/Lehen
Die an Nüsse und grüner Apfel erinnernden Aromen paaren sich ideal mit einer rassigen Säure, die sich an die dienende Süße schmiegt.
Alk. 13%vol, Restzucker 13,6 g/l, Säure 6,1 g/l
- 2008er Merdinger Bühl Kabinett trocken 18,00
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Weine aus Ökologischem Anbau,
kräftige Säure, stahlige Aromen, ausgeprägte Fruchttöne
Alk. 12,5%vol, Restzucker: 0,9g/l Säure: 4,4 g/l
- 2007er Malterdinger Qualitätswein trocken 24,00
Weingut Bernhard Huber
Weiniger weicher Duft, mit elegantem Körper und interessantem Säurespiel
Cremig gehaltvoller Wein, zugleich ausdruckstark und vielschichtig im Geschmack
Alk. 13 %vol. Restzucker: 2,0 g/l Säure: 5,1 g/l

GRAUBURGUNDER

- 2010er Achkarrener Castelberg Kabinett trocken 18,00
Winzergenossenschaft Achkarren
helles Gelb, spritzig leicht, Zitrusfrüchte, nussig mit zartem Schmelz
mit angenehmes Aroma nach Apfel und Birne
Alk. 12,00%vol. Restzucker: 6,8 g/l Säure: 6,8 g/l
- 2008er Oberrotweiler Käsleberg Selektion, Spätlese trocken 19,00
Winzergenossenschaft Oberrotweil
Aus über 20 Jahre alten Rebanlagen, Holzfassausbau
Alk. 12,0%vol. Restzucker: 5,9 g/l Säure: 5,5 g/l
- 2009er Pinot Gris Kalkbödele –im Holzfass gereift- 20,00
Weingut Kalkbödele Gebrüder Mathis
Dezente Holznote, nach dem Belüfteten Kräuteraromen, Aprikose und süßliche Noten von Vanille. Am Gaumen kräftig mit üppiger Struktur,
angenehme Frische mit einem langen Abgang
Alk. 13,5%vol. Restzucker: 4,5 g/l Säure: 6,3 g/l

Getränkekarte

RULÄNDER

2007er Oberrotweiler Henkenberg Spätlese 18,00

Winzergenossenschaft Oberrotweil

Sattes goldgelb. Fast schon überreife Fruchtaromatick von Ananas, Maracuja und Rosinen gepaart mit Komponenten von Honig, Malz und Karamell. Voller runder weicher cremiger Wein mit interessantem Fruchtsäure- und Fruchtsüßespiel.

Alk 11 %vol, Restzucker 32,5 g/l, Säure 6,2 g/l

GUTEDEL

2010er Laufener Altenberg Kabinett trocken 17,00

Winzergenossenschaft Laufen/Baden

Süffig, mild, bekömmlich, mit typischem Mandelton

Alk. 12%vol. Restzucker: 4,4 g/l Säure: 5,5 g/l

AUXERROIS

2010er Kirchhofener Qualitätswein trocken 18,00

Weingut Franz Herbst/Kirchhofen

Dieser Auxerrois strahlt mit einer silber-glänzenden Farbe, hat einen Duft nach Vanille und etwas grünem Apfel. Der Geschmack ist herrlich mineralisch und finessenreich. Durch die zarte Fruchtsüße wirkt der Wein sehr elegant und harmonisch. Der Ausklang präsentiert sich würzig und anhaltend.

Alk 12,5, Restzucker 6,2 g/l, Säure 6,3 g/l

GEWÜRZTRAMINER

2007er Lehener Bergle Spätlese 18,00

Weingut Bernhard Schätzle/Lehen

Ein Bukett wie von Wildrosen, stark ausgeprägter Sortencharakter mit viel Würze.

Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 19,0 g/l Säure: 7,7 g/l

1998er Lehener Bergle Eiswein 0,375 ltr 39,00

Weingut Bernhard Schätzle/Lehen

Edelsüß mit dezenter Blume. Ausgeprägte Reifetöne

Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 19,0 g/l Säure: 7,7 g/l

SPÄTBURGUNDER ROSE

2010er Oberrotweiler Qualitätswein trocken 18,00

Winzerverein Oberrotweil

lachsfarben, Frische, fruchtige Art mit einer eleganten Fruchtsäure, lang anhaltend im Abgang durch seine feingliedrige Art.

Alk. 13,5%vol, Restzucker 5,4g/l, Säure 6,7g/l

Getränkekarte

ROTWEINE AUS BADEN

- 2007er Kirchhofener Spätburgunder 19,00
Qualitätswein feinherb – im Stückfass gereift
Weingut Franz Herbst Kirchhofen
Kräftiges Kirschrot. Der Duft erinnert an rote Beeren, Gewürznelke und etwas Mokka. Der Geschmack ist stoffig, aromatisch und besitzt eine herrlich feinherbe Art.
Der Ausklang ist von zartem Gerbstoff geprägt. 12 Monate im Eichenholzfass
Alk 12,0 % Vol, Restzucker 14,5 g/l Säure 4,7 g/l
- 2007er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken 20,00
Winzergenossenschaft Durbach
Kräftiger, vollmundiger Burgunder mit feinem Duft nach dunklen Beerenfrüchten.. Rubinrot und fein herb im Geschmack.
12 monatige Reife im großen Holzfass
Alk 14%vol. Restzucker: 3,8 g/l Säure: 5,4 g/l
- 2004er Merdinger Bühl „AR“ 22,00
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Aus Ökologischem Anbau
Deutliche Frucht, gut eingebundene Säure, reiches Spektrum an Aromen.
Alk. 13,0%vol. Restzucker: 0,4 g/l Säure: 4,8 g/l
- 2008er Burgheimer Feuerberg Spätburgunder Kabinett trocken 26,00
Weingut Bercher, Burkheim
Klare Burgunderaromen, gute Struktur, überaus elegant mit feinen Tanninen
Alk. 13,5%vol. Restzucker: 0,9 g/l Säure: 4,6 g/l
- 2003er Lehener Bergle Spätburgunder Auslese trocken 28,00
Weingut Bernhard Schätzle, Lehen
Traditionelle Maischegärung, zartes Tannin und beerdige Fruchttöne vom Lehm-Lößboden mit Muschelkalk-Untergrund
Alk 14,5%vol; Restzucker 3,2g/l; Säure 4,2g/l.
- 2007er Huber „Junge Reben“ Spätburgunder 29,00
Qualitätswein trocken
Weingut Bernhard Huber Malterdinger
3-11 Jahre alte Reben, 1 Jahr im Holzfass ausgebaut, sehr vollmundig, feine Frucht.
Alk 13%vol, Restzucker g/l, Säure, g/l

Getränkekarte

ROTWEINE AUS BADEN IM BARRIQUE AUSGEBAUT

- 2008er Cabernet Sauvignon 29,00
Qualitätswein trocken
Weingut Alfred Horcher Waltershofen
Ein vielschichtiger, würziger Rotwein mit Erinnerungen an Vanille,
roten Waldfrüchten und einer dezenten Note von Paprika und Pfeffer.
Alk: 12,5 % vol. Restzucker: 4,8 g/l. Säure: 5,6 g/l.
- 2007er Merdinger Bühl -Verifikation im Kastanienbarrique- 33,00
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Kalkbödele Gebrüder Mathis
Dezent würzige Aromen von Gewürznelke, Kirschfrucht, leichte Rostrote
Am Gaumen verschlossen, leicht würzig, Gerbstoff noch präsent,
Alk. 13 %vol. Restzucker: 3,1 g/l Säure: 5,0 g/l
- 2007er Oberrotweiler Spätburgunder Spätlese trocken 34,00
Winzergenossenschaft Oberrotweil
Vielschichtiges intensives Bukett. Im Geschmack geschmeidig weich, ein
verspieltes Miteinander von herbem Gerbstoff und süßlich-fruchtigem Körper.
Alk. 14 %vol. Restzucker: 5,2 g/l Säure: 4,7 g/l
- 2005er Nimburg-Bottinger Steingrube 35,00
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Otto Fischer/Heger
Ein Wein mit einem klaren Sortencharakter und einem leichten Holzten.
Alk. 11,5 %vol. Restzucker: 19,0 g/l Säure: 7,7 g/l
- 2007er Berchers Barrique 35,00
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Bercher/Burkheim
Sattes Rubinrot ,Dezente Vanille, Lakritze, Dörrpflaume und
Sauerkirsche in der Nase
Würzig am Gaumen mit ausdruckstarken Tanninen
Alk. 13,5%vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 4,8 g/l

Getränkekarte

FRANKREICH 0,75 LTR

2005er Chateau Greysac Cru Bourgeois 33,00

Appellation Médoc Contrôlée

Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.
Sattes Rubinrot; intensive Aromen von schwarzen Beerenfrüchten,
Anklänge von Rauch, Kräutern, Paprika und Zeder; saftige Fruchtfülle
feste Tanninstruktur, lang anhaltend; gutes Reifepotenzial; klassisch Médoc.

2008er Baronne Philippine de Rothschild La Capitelle 36,00

Pauillac/Bordeaux

Der Capitelte der berühmten Domaine ist eine Assemblage aus Merlot,
Malbec, Syrah und etwas Grenache. Dunkle granatrote Farbe von schöner
Klarheit. Am Gaumen ist er geschmeidig. Ein rassiger, kräftiger und
vollmundiger Wein. Der warme und fruchtige Abgang ist angenehm lang.

ITALIEN

2005er Franciacorta Rosso DOC 32,00

Ca del Bosco / Lombardia

Die Reifung erfolgt 10 Monate in großen Eichenholzfässern
und 6 Monate im Barrique-Faß.
Sein Aroma wird von der Duftnote der Pflaume bestimmt.

2003er Brunello di Montalcino DOCG 65,00

Poggio Antico Montalcino / Toscana

Er zeigt eine Vielfalt von Aromen und erhält durch die lange Zeit
der Lagerung eine Harmonisierung von Säure, Aroma und Alkohol.
Ein sehr kraftvoller Wein.

SPANIEN

2005er Rioja Reserva 31,00

Vina Real

Glänzendes Granatrot, würziger Duft von roten Beerenfrüchten,
hinzu kommen Anklänge von Vanille, Kokos und leichte Rauchtöne,
im Geschmack eine samtige Fülle, reifes Tannin mit eleganter Säurestruktur
und Frische, ausgewogen und lang. Auf den Punkt gebracht!

CHILE

2007er Carmenere Reserva 27,00

Baron Philippe de Rothschild

Valle del Rapel, Maipo

Komplexer Nase, die sehr reife Beerenaromen und Noten von Zedern, Tabak
und Vanille widerspiegelt. Runder Körper und weiche, sanfte und nachhaltige
Tannine. Feine Eichennoten enden in einem langen, intensiven Nachhall

GETRÄNKEKARTE

BIERE VOM FAß

Ganter Pils	0,3 l	2,50
Waldhaus Diplom Pils	0,3 l	2,50
Ganter Urtrunk	0,3 l	2,60
Ganter Weizen hefetrüb	0,5 l	3,40
Ganter Weizen hefetrüb	0,3 l	2,60
Radler	0,4 l	3,00

FLASCHENBIERE

Ganter Badisch Weizen kristallklar	0,50 l	3,40
Ganter Badisch Weizen hefe dunkel	0,50 l	3,40
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,40
Ganter Formel Eins, alkoholfrei	0,33 l	2,50
Freiburger Pilsner	0,33 l	2,50
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	2,50

SEKT 0,75 LTR.

Bierhäusle Hausmarke

Grauburgunder Jahrgangssekt Extra trocken	19,00
Muskateller Jahrgangssekt Extra trocken	25,00
Geldermann Carte Blanche	24,00

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut	0,75 ltr	60,00
---------------------	----------	-------

DIGESTIF 2 CL

DRESCHER / LEHEN		
Obstler	43%	2,50
Weinhefe	43%	2,50
Williamsbirne	40%	3,00
Kirschwasser	42%	3,00
Mirabell	41%	3,00
SCHLADERER		
Jahrgangskirschwasser 1990	43%	6,00
Himbeergeist	42%	3,50
Himbeerliqueur	28%	3,50
Williamsliqueur	28%	3,50
FRANZ HERBSTER/KIRCHHOFEN		
Zibärtele	45%	4,80
WEINGUT BERCHER / BURKHEIM		
Sauerkirsch	45%	5,00
Marc aus dem Holzfaß -3 Jahre gereift-	45%	4,50
WEINGUT GREZMEIER, MERDINGEN		
Äschpele in Kastanie (Mespilus Germanika)	42%	7,00
Grappa Nonino Vuisinâr im Wildkirschenholzfaß gereift	43%	5,30
Grappa La Mandria Riserva	42%	5,30
Grand Marnier Cuvee Du Centenaire Limitierte Auflage zum 100. Geburtstag des Hauses Grand Marnier Opulente, kraftvolle Cuvee mit ausgesuchten, bis 25 Jahre alten Cognac	40%	4,70
Fine Calvados Boulard	40%	4,50
Cognac Delamain Grand Champagne	40%	4,80
Hennessy	40%	4,50
Malteserkreuz	40%	3,00
Jubiläumsaquavit	42%	3,20
Fernet Branca	42%	2,90
Jägermeister	35%	2,90

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% Mehrwertsteuer

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Schlör Fruchtsäfte

Apfelsaft / Schorle	0,25 l	2,00
Apfelsaft / Schorle	0,40 l	3,30
Schwarzer Johannisbeernektar / Schorle	0,25 l	2,30
Orangensaft	0,25 l	2,20
Tomatensaft	0,20 l	2,30
Coca Cola ^{①②③} , Fanta ^{②④} , Spezi ^{①②③}	0,20 l	1,80
Coca Cola ^{①②③} , Fanta ^{②④} , Spezi ^{①②③}	0,40 l	3,00
Coca Cola light	0,33 l	2,50
Rivella rot	0,33 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	2,30
Vitamalz	0,33 l	2,20
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	0,25 l	2,20
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	0,75 l	3,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“ Naturell	0,50 l	3,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Portion Kaffee	4,00
Cappuccino	2,50
Espresso	2,20
Glas Tee	2,20

Loser Blatt Tee

Darjeeling	3,80
<i>Erliesene Blatt-Tees aus den gepflegtesten Teegärten des indischen Hochlands. Besonders zartes, blumiges Aroma</i>	
Earl Grey.	3,80
<i>Feiner Blatt-Tee bester fernöstlicher Provenienzen. Nach englischer Art mit dem ätherischen Öl der Bergamotte, einer Zitrusfrucht, aromatisiert. Leicht, blumig, fruchtig</i>	
Grüner Tee	3,80
<i>Erliesener grüner Blatt-Tee aus dem Mutterland des Tees, China. Duftig frischer Geschmack, angenehm herb, helles Jadegrün.</i>	

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt

^①Koffein ^②Farbstoff ^③Konservierungsstoffe

SINGLE MALT UND RUM KARTE

"Uisge-beatha", "Lebenswasser" nannten die alten Schotten ihr Nationalgetränk

		ISLAY
Bowmore 12 Jahre	40%	3,50
Gutes Torfaroma mit Zitrone und Meersalz, Note von Heidekraut und Honig.		
Bowmore Darkest 15 Jahre	43%	5,80
Gereift in Olorosso Sherryfässern. Voll und fest, mit Noten von Mandeln, Eichenholz und Torf. Weich, mit einer fruchtigen Süße, angenehmen torfigen Sherrynote.		
Bowmore 18 Jahre	43%	6,50
Sehr komplexer Geschmack nach Früchten und Schokolade vollendet durch eine leichte Rauchigkeit. Lang anhaltend und abgerundeter Abgang		
Lagavulin 16 Jahre	43%	5,00
Schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry, Rauch und Torf. „Der Klassiker“		

		LOWLAND
Auchentoshan Three Wood	43%	5,20
Gereift in Bourbon, Oloroso und Pedro Ximenez Fässern Frisch und fruchtig mit lang anhaltender Süße.		

		HIGHLAND/ SPEYSIDE
Cragganmore 12 Jahre	40%	3,80
Gehaltvoll, trocken und elegant. Mit einer ausgeprägten malzig-rauchigen Note. Ein wunderbarer Digestif nach einem guten Essen, harmonisch und nobel.		
Glenmorangie Madeira Wood	43%	4,40
Komplex, frisch, jedoch mit kräftiger Struktur; leicht süßlich mit einem Hauch von Seetang. Er vermittelt Frische am Gaumen und würzige Noten auf der Zunge.		
Clynelish 14 Jahre	46%	4,80
Ein abgerundeter Single Malt mit Klasse. Etwas Salz im Nachgeschmack, trockenes, sogar etwas bitteres Finish.		
Oban 14 Jahre	43%	4,80
Zeigt seine Nähe zum Meer, aber ohne die typische Schwere der Islay Whiskies. Harmonisch, rund, lang anhaltend. Trocken, rauchig, delikater Abgang.		

		ISLE OF SKY
Talisker Distillers Edition Amoroso-Sherry Maturation	45,8%	6,30
Destilliert 1993 Abgefüllt 2006. Pfeffrige Würze, leichte Torfige süße.		

		JAMAICA RUM
Appleton Estate Rum 21 Jahre	43 %	9,00
Dieser wunderbar sanfte und komplexe Rum steht auf gleicher Augenhöhe mit den besten Whiskies und Cognacs der Welt. Schönste Aromen von Vanille, Orangenschale, Kakao, sehr harmonisch Abgang: Tabak, Muskatnuss, Orangenschale, sehr viel Finesse, nur zum pur genießen		
Appleton Estate Rum 8 Jahre	43 %	3,50
Cuvee aus verschiedenen gealterten Rums, mindestens 8 Jahre in kleinen Eichenfässern gereift ausgeglichener und harmonischer Rum, voller Körper, langer und eleganter Abgang		