

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Wirtshausbrühe

klare Rinderbrühe mit Rindfleischstückchen,
Gemüse & Markklößchen, dazu Brot ^{2,7}

6,20

Leberknödelsuppe mit Brot ^{2,7}

5,80

WIRTSCHAUS SCHMANKERL

Hausgemachte Frikadelle mit Senf & Brot

4,20

2 Original Kirberger Bratwürste „Chili und Käse“

aus der Metzgerei Roth mit Sauerkraut, Brot & Senf

7,90

2 Münchner Weißwürste mit süßem Senf & Bretzel ^{2,4}

6,90

FRISCH AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Schloß Salat

Knackige Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen, Babytomaten & Pinienkernen

Hauptgericht **11,80** Vorspeise: 7,50

Feinschmecker Salat

Bunter Blattsalat mit Rindfleischstreifen, gebratenen Zucchinischeiben & Croutons

Hauptgericht **14,20** Vorspeise: 8,50

Salat Mallorca

Bunter Blattsalat mit Knoblauch-Garnelen, gegrilltem Lachs, Paprikastreifen & Kürbiskernen

Hauptgericht **16,20** Vorspeise: 9,80

Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette.

OFENKARTOFFEL

mit Sauerrahm

7,50

mit Sauerrahm & Hähnchenbruststreifen

12,20

mit Sauerrahm & Rindfleischstreifen

13,20

mit Sauerrahm & Räucherlachs

14,20

mit Sauerrahm & Garnelen pikant

16,20

Die Ofenkartoffeln werden mit einer großen Salatgarnitur serviert.

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“

13,50

Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilz-Zwiebel-Soße

14,50

Allgäuer Alm Schnitzel mit Schinkenscheibe & Käse überbacken ^{2,4,6,7}

16,50

SCHNITZEL VOM KÄLBCHEN

Wiener Schnitzel

18,20

Schnitzel „Friesen Art“ mit Garnelen & Schinkenstreifen in Weinsoße ^{2,4,6}

22,20

**Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,6}
und einen kleinen Beilagensalat.**

Wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.

DIE HACKORDNUNG

Hacksteak natur

13,50

Hacksteak mit Jäger- oder Pfeffersoße

14,50

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt

15,50

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS „BEST BEEF“

Frisches fettfreies Fleisch von argentinischen Rindern

Rumpsteak natur

20,30

Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße

21,30

Rumpsteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter

21,80

Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons & Knoblauch

22,80

Filetsteak natur

30,50

Filetsteak mit grüner Pfeffersoße

31,50

Filetsteak mit gebratenen frischen Champignons & Knoblauch

32,50

**Zu allen Hacksteaks & Steaks reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,6} oder Ofenkartoffeln und einen kleinen Beilagensalat.
Wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.**

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FISCH

Zanderfilet „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln & Salat^{1,4}

18,20

King Prawns

in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit gebratenem Gemüse
& frischem Baguette

Hauptgericht 19,50 Vorspeise: 12,50

WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN

Schweinelendchen

in Champignonrahmsöße mit Kartoffelplätzchen & frischem gemischtem Gemüse

17,50

Spare Ribs

mit pikanter Soße, würzigen Kartoffelschnitzen, Sauerrahm & Salatgarnitur

14,20

Lendenteller

Schweine- und Rinderlende mit würzigen Kartoffelschnitzen
& frischem gemischtem Gemüse

22,80

WIRTSCHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Panierte Schnitzel mit Jägersöße, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt
& Schweinelendchen in Pfeffersöße

dazu Pommes Frites, Kartoffelplätzchen,
Gemüse der Saison & ein bunter Salatteller^{2,4,6}

44,-

NUDELGERICHTE

Breite Bandnudeln (vegetarisch)

mit Brokkoli, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln & Parmesan
12,50

Breite Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenstreifen

mit Tomatenwürfeln & Champignons in Sahnesoße
12,80

Nudeln Andalusisch

mit Räucherlachs, Zucchini, Lauch & Pinienkernen
in einer Käse-Sahnesoße
13,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Donald Duck

Paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup & Salat
7,80

Goofy

Panierte Hähnchenteile mit Pommes & Ketchup
6,30

Onkel Mario

Penne mit Tomatensoße
5,80

NACHSPEISEN

Heißer Apfelstrudel

mit Vanillesoße & Vanilleeis
6,80

Crêpe mit Vanilleeis

Zimt & Zucker oder Puderzucker
6,50

Crêpe mit Vanilleeis und Schokosoße

7,50

EISBECHER

Huber - Becher ¹¹

eiskalter Kaffee mit zwei Kugeln rahmigem Vanilleeis
& Sahnehäubchen

5,90

Liesl - Becher

eiskalter Kakao mit zwei Kugeln rahmigem Vanilleeis,
Sahnehäubchen & Schokostreusel

5,90

Wilder Waldbär

drei Kugeln rahmiges Vanilleeis unter einer Sahnehaube
mit heißen Waldbeeren

7,50

Weißer Lotte

drei Kugeln rahmiges Vanilleeis unter einer Sahnehaube
mit einem ordentlichen Schuss Eierlikör

7,50

Biene Maya

je eine Kugel fruchtiges Erdbeereis & rahmigem Vanilleeis,
dazu zwei Flügel aus Waffeln, bunte Smarties & ein Klecks Schokosoße

4,50

CARTE D'OR CREMISSIMO

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere

je Kugel 2,-

Schlagsahne

je Portion 1,-

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso – Originale ¹¹

2,40 / 3,80 (doppelt)

Kaffee Creme

mit einer feinen Creme-Schicht ¹¹

2,60

Espresso Macchiato

mit etwas Milch und Milchschaum ¹¹

2,70

Espresso Coretto

mit einem Schuss Grappa oder Amaretto ¹¹

3,50

Cappuccino - Italiano

mit aufgeschäumter Milch ¹¹

3,10

Latte Macchiato

Espresso mit Milch & Milchschaum ¹¹

3,90

Milchkaffee ¹¹

3,80

HEIßE GETRÄNKE

Heißer Apfelwein

3,10 (0,25l)

Winzer-Glühwein (weiß/rot)

Weingut Christian Faust

3,50 (0,2l)

Heiße Schokolade

mit Milch & Sahnehaube, große Tasse

3,80

TEE

Eilles Tee

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast fünftausendjährigen Geschichte. Joseph Eilles eröffnete 1873 das erste Spezialitätenhaus für feinsten Kaffee und Tee in der Münchner Residenzstraße. Seit damals ist die Marke Eilles ein Synonym für guten Geschmack und hochwertigen kulinarischen Genuss.

2,50 (0,3l Pott)

Darjeeling Royal

Schwarzer Tee - zart blumig

Summer Berry

Liebliche Früchtemischung

Pfefferminzblätter

Aromatisch & erfrischend

Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung

Grüntee Asia

Zart und angenehm herb

Rooibos Vanille

Kräutertee aromatisiert



seit 1873

Eilles
T E E

BIERE VOM FASS

Krug-Bräu Kellerbier

„naturtrüb“ 5,3% Vol.
2,80 (0,3l) / 4,- (0,5l)

Krug-Bräu Pils hell

„nach fränkischer Brauart“
2,80 (0,3l) / 4,- (0,5l)

Krug-Bräu Lager dunkel

„süffig feinherb“
2,80 (0,3l) / 4,- (0,5l)

Radeberger Pils

2,50 (0,25l) / 3,80 (0,4l)

Paulaner Hefeweizen hell

3,- (0,3l) / 4,20 (0,5l)

Colabier ^{1,7,8,11}

2,50 (0,25l) / 3,80 (0,4l)

Radler ^{1,7,8}

2,50 (0,25l) / 3,80 (0,4l)

STÖFFCHE VOM FASS

Apfelwein Eschenbacher naturtrüb

natur, süß- oder sauergespritzt
1,90 (0,25l) / 3,60 (0,5l)

Bembel

7,20 (4er) / 10,90 (6er) / 14,40 (8er)

Flasche Wasser oder Sprite

nur zum Bembel
5,- (1,0l)

FLASCHENBIERE

Paulaner Kristallweizen

4,10 (0,5l)

Paulaner Hefeweizen dunkel

4,10 (0,5l)

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

4,10 (0,5l)

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

mit natürlicher Zitrone
4,10 (0,5l)

Allgäuer Büble Edelweissbier

aus der Bügelflasche
4,20 (0,5l)

Clausthaler extra herb

alkoholfrei
3,20 (0,3l)

Clausthaler Radler ^{7,8}

alkoholfrei
3,20 (0,3l)

Vitamalz

alkoholfrei
3,20 (0,33l)

Apfelwein Kelterei Heil

alkoholfrei
3,20 (0,33l)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser

„La Culinaria“ classic oder naturell
2,50 (0,25l) / 5,60 (0,75l)

Selters Mineralwasser

„La Culinaria“ medium (wenig Kohlensäure)
5,10 (0,75l)

Apfelschorle

2,50 (0,2l) / 3,80 (0,4l)

Cola^{1,7,8,11} / Fanta^{1,6} / Sprite / Spezi^{1,66,7,8,11}
2,50 (0,2l) / 3,80 (0,4l)

Bitter Lemon¹²

3,50 (0,2l Fl.)

Tonic Water¹²

3,50 (0,2l Fl.)

Ginger Ale

3,50 (0,2l Fl.)

Proviant Bio Limonade

Zitronen & Ingwer, naturtrüb
3,70 (0,33l)

Proviant Bio Limonade

Rhababer, naturtrüb
3,70 (0,33l)

Proviant Bio Schorle

Kirsch- & Granatapfelschorle, naturtrüb
3,70 (0,33l)

Richard's Sun Iced Tea

Lemon oder Peach
3,70 (0,33l)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Piña Cocos

Ananassaft, Lime Juice, Kokossirup, Sahne
6,-

Fruit Cup

Orangen-, Maracuja- & Ananassaft,
Mandelsirup & Grenadine
6,-

NIEHOFFS VAIHINGER SÄFTE & SCHORLEN

Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Orange, Banane, Rote Trauben,
Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Ananas
2,90 (0,2l) / 4,20 (0,4l)

Kiba

Kirsch- & Bananensaft
4,40 (0,4l)

Fruchtschorlen

Apfel naturtrüb, Orange, Rote Trauben,
Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Ananas
2,70 (0,2l) / 4,- (0,4l)



LIKÖRE

Baileys auf Eis
4,60 (4cl)

Sambuca Molinari
2,50 (2cl)

Amaretto
2,50 (2cl)

BITTER LIKÖRE

Averna
2,40 (2cl)

Ramazotti
2,40 (2cl)

Fernet Branca
2,80 (2cl)

Branca Menta
2,80 (2cl)

Jägermeister
2,80 (2cl)

Underberg
2,80 (2cl)

Radeberger Bitter
2,50 (2cl)

Krabbeldiewandnuff
3,00 (2cl)

APERITIF

Martini Bianco
3,90 (5cl)

Martini Rosso
3,90 (5cl)

Martini Extra Dry
3,90 (5cl)

Campari Soda
4,20 (4cl)

Campari Orange
5,40 (4cl)

Aperol Soda
4,20 (4cl)

HÜTCHEN & LONGDRINKS

Asbach-Cola^{1,7,8,11}
3,20 (2cl) / 6,20 (4cl)

Bacardi-Cola^{1,7,8,11}
3,- (2cl) / 6,- (4cl)

Jacky-Cola^{1,7,8,11}
3,20 (2cl) / 6,20 (4cl)

Wodka-Lemon
3,00 (2cl) / 6,00 (4cl)

Wodka- Orange
3,00 (2cl) / 6,80 (4cl)

Gin Tonic (Bombay Sapphire)¹²
3,40 (2cl) / 6,60 (4cl)

SHOOTER

Nordhäuser Doppelkorn
2,20 (2cl)

Ouzo 12
2,20 (2cl)

Malteserkreuz Aquavit
2,40 (2cl)

Finlandia Wodka
2,60 (2cl)

Linie Aquavit Norway
2,80 (2cl)

GRAPPA

Grappa Pierro Massi – Terre Antiche
di Moscato Riserva / di Gavi /
di Nebbilo / di Chardonnay
4,80 (2cl)

COGNAC / WEINBRAND

Vecchia Romagna
2,50 (2cl)

Asbach Uralt
2,80 (2cl)

Carlos / Pedro Domecq
4,20 (2cl)

Remy Martin VSOP
3,90 (2cl)

WHISK(E)Y

Paddy Irish Whiskey
4,80 (4cl)

Jack Daniel's Bourbon Whisky
6,00 (4cl)

Eine Auswahl besonderer Single Malt Whiskys
finden Sie auf der letzten Seite.

BRÄNDE

Nusbaumer Edelbrände
Framboise / Poire Williams /
Mirabelle / Vieux Kirsch
4,20 (2cl)

Prinz
Alte Marille, Alter Williams
3,90 (2cl)

Dirker Haselnussbrand
Europäische Goldmedaille
3,90 (2cl)

Obstler „einfach (aber) gut!“
vom Schnurrenhof, Schwarzwald
2,20 (2cl)

Williams
vom Schnurrenhof, Schwarzwald
2,50 (2cl)

Marille
„Prinz aus Österreich eingeflogen“
2,50 (2cl)

Traubenlikör

„Ganz was Besonderes“
3,00 (2cl)

Schloßgeist
Hergestellt aus 40 Kräutern
"Es wird warm ums Herz"
3,00 (2cl)

WEIßWEINE

Rauenthaler Steinmächer, trocken

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Kabinett, 2020
sehr fruchtig, verhaltene Säure
4,00 (0,2l) / 19,00 (1,0l)

Rauenthaler Steinmächer, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Qualitätswein, 2020
elegant, süffig
4,00 (0,2l) / 19,50 (1,0l)

Martinsthaler Wildsau, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Riesling Qualitätswein, 2017
sehr viel Frucht, süffig
4,40 (0,2l) / 20,50 (1,0l)

Badener Grauburgunder

Winzergenossenschaft Bickensohl, Kaiserstuhl
Qualitätswein trocken, 2020
wenig Säure, frisch & leicht
4,90 (0,2l) / 22,50 (1,0l)

Badener Weissburgunder

Winzergenossenschaft Bickensohl, Kaiserstuhl
Qualitätswein trocken, 2020
wenig Säure, frisch & leicht
4,90 (0,2l) / 22,50 (1,0l)

„Voll Mild“

Weinhaus Zahn, Qualitätswein lieblich
schöne Frucht, dezentes Muskatbukett mit viel
Extrakt, mild, Pfalz 2019
4,00 (0,2l) / 16,50 (0,75l)

Footprint Chardonnay

Western Cape, Süd Afrika 2020
fruchtig, Aromen von Grapefruit, Pfirsich
& Mandarine, trocken
5,50 (0,2l) / 19,50 (0,75l)

Sauvignon Blanc

Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau, Baden
trocken, 2020
exotisch, frisch, sehr fruchtig
5,40 (0,2l) / 25,50 (1,0l)

Lugana D.O.C.

Weingut Pilandro, Castelli di Jesi,
Lago di Garda, Italien 2020
Großartige Mineralität, geschmeidiges und
intensives Bouquet, 100% Turbiana-Traube
6,80 (0,2l) / 24,50 (0,75l)

Weissweinschorle

trocken, feinherb, mild
3,30 (0,2l) / 5,20 (0,4l)

ROSÉWEIN & WEIßHERBST

Wallufer Langenstück, feinherb

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rose, Qualitätswein, 2019
würzig & angenehm fruchtig
4,70 (0,2l) / 22,50 (1,0l)

Spätburgunder Weißherbst

Winzergenossenschaft Bickensohl, Kaiserstuhl
Qualitätswein trocken, 2019
voll „Saft & Kraft“, vollmundig
4,90 (0,2l) / 23,50 (1,0l)

**Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass es Abweichungen in den
Jahrgängen geben kann.**

ROTWEINE

Eltviller Sonnenberg, lieblich

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein, 2016
Kräftiges Bukett Kirsch-Aromen, feine Süße
4,80 (0,2l) / 17,00 (0,75l)

Eltviller Sonnenberg, trocken

Weingut Christian Faust, Martinsthal
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein, 2017
vollmundig, würzig, wenig Tannin
4,60 (0,2l) / 22,00 (1,0l)

Merlot della Venezia

Weingut Gino Brisotto, Porcia, Italien IGT 2019
saftig, jugendliche Fruchttöne, leicht,
unkompliziert
4,60 (0,2l) / 22,00 (1,0l)

Viu Manent Classico

Cabernet Sauvignon
Valle de Colchagua Chile, 2018
gehaltvoll, kräftig, sanfte Holznote
5,20 (0,2l) / 20,00 (0,75l)

La Grand Rouge Classique

Syrah, Grenache & Merlot
Bouillargues, Frankreich 2018
vollmundig, fruchtig
4,60 (0,2l) / 16,50 (0,75l)

Nero D'Avola

Weingut Cusumano, Sizilien, IGT 2019
fleischig, brillante, intensive Frucht,
sehr einladend
6,20 (0,2l) / 22,00 (0,75l)

Primitivo – Appasimento Tank No.32

Weingut Camivini, Apulien, Italien 2019
Harmonie aus Kraft und Eleganz, Aromen von
vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten
wie Datteln, Feigen & Rosinen
6,20 (0,2l) / 22,00 (0,75l)

Footprint Shiraz

Western Cape, Süd Afrika 2019
würzig fruchtiges Bouquet nach reifen
dunklen Früchten & weißem Pfeffer
5,50 (0,2l) / 19,50 (0,75l)

**Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass es Abweichungen in den
Jahrgängen geben kann.**

PRICKELND

Christian Faust „Tradition“

Riesling Sekt Brut, klassische Flaschengärung
3,90 (0,1l Glas) / 6,40 (0,2l auf Eis)
23,50 (0,75l Flasche)

Mille Fimatos Prosecco D.O.C.

Perlae Naonis, Brut
4,10 (0,1l Glas) / 6,80 (0,2l auf Eis)
25,50 (0,75l Flasche)

Aperol Sprizz

mit Weißwein
6,20 (0,2l)

Aperol Sprizz

mit Sekt
7,10 (0,2l)

Hugo

Sekt, Holundersirup, Minze,
Limetten & Soda
6,90 (0,2l)

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

DALWHINNIE 15-year-old, 43%vol
Stilrichtung Leicht torfig. Aperitif.



Farbe Goldenfarben.

Duft Sehr aromatisch; trocken, schwach phenolisch, leicht torfig.

Körper Fest, leicht ölig.

Geschmack Sehr weich, langanhaltende Entwicklung. Aromatische Heidehonig-Noten, gefolgt von frischem Gras und malziger Süße, die sich noch steigert bis die Torf-Note dominiert.

Abgang Sehr lang. 4cl. 8,90 €

TALISKER 10 -year-old, 45,8%vol
Stilrichtung »Vulkanisch«. Eine Wärmflasche für die kühle Jahreszeit.



Farbe Bernsteinrot, strahlend.

Duft Stechend, rauchbetont, abgerundet.

Körper Vollmundig, etwas sirupartig.

Geschmack Rauchig malzig-süß, mit Säuerlichkeit und einer sehr starken pfeffrigen Entwicklung.

Abgang Sehr pfeffrig, gewaltig, lang.

4cl. 8,40 €

CRAGGANMORE 12 -year-old, 40%vol
Stilrichtung Herb, sehr trocken, aromatisch. Digestif.



Farbe Goldfarben.

Duft Das komplexeste Malt-Aroma überhaupt. Sein Bukett ist erstaunlich duftig und delikat, mit süßlichen Noten von frisch geschnittenem Gras und Kräutern (Thymian?).

Körper Leicht bis mittelschwer, aber sehr fest und geschmeidig.

Geschmack Delikat, rein, zurückhaltend, mit einer enormen Bandbreite blumiger Kräuter.

Abgang Lang. 4cl. 8,40 €

OBAN 14 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Mittelschwer, mit frischer Torfnote und einer Brise Seeluft. Zu Meeresfrüchten und Wild, oder als Digestif.



Farbe Bernsteinfarben.

Duft Insgesamt betonter, speziell der torfige Rauchton.

Körper Ziemlich üppig, geschmeidig, leicht viskos.

Geschmack Trocken, rauchig, mit malzigen und fruchtigen Untertönen.

Abgang Aromatisch, weich. 4cl. 8,80 €

LAGAVULIN 16 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Trocken, rauchig, komplex. Zur Stärkung oder vor dem Zubettgehen.



Farbe Tiefer Bernsteinton.

Duft Deutlichere Sherrynote.

Körper Vollmundig, geschmeidig.

Geschmack Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters abgepuffert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere salzige Noten hervor.

Abgang Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend. 4cl. 10,40 €

GLENKINCHIE 10 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Blumiger Start, komplexe Aromen. Erfrischend nach einer Wanderung.



Farbe Goldfarben.

Duft Zart, süßlich-aromatisch, grasige Süße

Körper Leicht bis mittelschwer, etwas zähflüssig.

Geschmack Eine sehr reine, grasige Süße; weich klar definiert, breite Geschmacksentfaltung.

Abgang Nimmt einen Gewürzton an: Zimt, Ingwer? Angenehm, wärmer werdend, recht trocken. 4cl. 8,40 €