

# Suppen

<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	4	€ 4,80
<b>Legiertes Schalotten-Käserahmsüppchen mit Kräuterknoblauch-Croutons</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	4	€ 4,80
<b>Kraftbrühe mit Markklößchen</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	4	€ 4,80

# Salate

<b>1 Gang am Salatbuffet</b> <small>Eier – Milch – Sellerie – Senf - Sojabohnen</small>	4	€ 5.00
<b>Bunter Salatteller mit gegrilltem Putenbrustfilet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	4	€ 14,90
<b>"Sonnenwirt`s Fitness-Salat"</b> <b>bunte Salate, Schinken, gekochtes Ei, Käse, Tomaten und Zwiebeln</b> <small>Eier – Milch</small>	4	€ 13.50
<b>Bunter Salatteller mit gegrillten Rumpsteakstreifen</b> <small>Milch – Senf</small>	4	€ 17,90
<b>Bunter Salatteller mit frittierten Maultaschenecken aus eigener Herstellung</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	4	€ 13,90

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

# Schwein

<b>Saure Nieren im Großmutter´s Topf mit Bratkartoffeln</b>	4	€ 12,50
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Sellerie – Senf</small>		
<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ Pommes-frites und Salate vom Büffet</b>	4	€ 14.50
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	8	
<b>Schwäbisches Zwiebelschnitzel mit Spätzle und Salate vom Büffet</b>	8	€ 15.90
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	8	
<b>Cordon-bleu Pommes-frites und Salate vom Büffet</b>	8	€ 16,90
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) Eier - Milch</small>	2,8	
<b>Traum der Schwoba Lendchen mit Pilzrahmsauce auf Butterspätzle, Maultasche und Salate vom Büffet</b>	8	€ 17,90
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>		

# Rind und Kalb

<b>Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte Pommes-frites und Salate vom Büffet</b>	8	€ 21,50
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>		
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Spätzle und Salate vom Büffet</b>	8	€ 21,90
<small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>		
<b>Rumpsteak „Tirolese" mit hausgemachter Kräuterbutter, geröstetem Speck, Pommes-frites und Salate vom Büffet</b>	8	€ 21,90
<small>Milch</small>		
<b>Pariser Pfeffersteak vom Rinderrücken mit Dijon Senf-Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salate vom Büffet</b>	2	€ 22,90
<small>Senf – Milch – Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )</small>		

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

# Die Klassiker des Hauses

<b>Geschmortes Ochsenbäckle an Lembergersöble mit Schabspätzle und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - ( Weizen ) Eier – Milch</small>	8	€ 18,20
<b>Saure Trollinger-Kutteln im Großmutter's Topf mit Bratkartoffeln</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )</small>		€ 12,50
<b>Schwäbischer Roschbroda mit Zwiebeln dazu Spätzle und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	8	€ 21,50
<b>Saftiges Rindsgulasch mit Bandnudeln und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - Eier – Milch</small>	8	€ 14,90
<b>Unser schwäbischer Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - ( Weizen ) Eier – Milch</small>	8	€ 16,90
<b>Feiner Tafelspitz vom Weideochsen mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Salzkartoffele und Rote Beete</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - ( Weizen ) Milch</small>	2	€ 17,90

# Fleischreduzierte Gerichte

<b>Hausgemachte schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	8	€ 12,80
<b>Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier</small>	2	€ 12,80
<b>Meine Maultaschen auf „Loffenauer Art“ mit Schinken, Champignon, Tomaten und Käse überbacken dazu Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	2	€ 13,90
<b>Großer bunter Salatteller mit drei gebackenen Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	8	€ 13,70

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

## Für unsere kleinen Gäste

<b>1 Wienerle mit Pommes</b>	2,4,9	<b>€ 4,50</b>
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	4	<b>€ 6,60</b>
<b>Rahmschnitzel mit Spätzle</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	4	<b>€ 6,50</b>
<b>Drei Reibekuchen mit Apfelkompott</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	8	<b>€ 6,00</b>

## Gerichte für Senioren

<b>Rahmschnitzel mit Spätzle und kleinem Salat vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) Eier – Milch</small>	8	<b>€ 11,50</b>
<b>Schnitzel mit Pommes und kleinem Salat vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) Eier – Milch</small>	8	<b>€ 11,50</b>
<b>Schinkenspätzle im Eimantel und kleinem Salat vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	8	<b>€ 10,50</b>

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

# Kleine Veschber

<b>Schwarzwälder Schinkenbrot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide -( Weizen ) Eier - Milch</small>	2,4	€ 9,80
<b>Strammer Max</b> <small>Glutenhaltiges Getreide -( Weizen ) Eier – Milch</small>	2,4	€ 10,80
<b>Murgtärer Wurstsalat und Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide -( Weizen ) Eier – Milch</small>	2,4	€ 7,80
<b>Straßburger Wurstsalat und Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	2,4	€ 8,60
<b>Schwarzwälder Bauernvesper auf dem Holzbrett mit Schnäpsle</b> <small>Glutenhaltiges Getreide -( Weizen ) Eier – Milch</small>	2,4	€ 11,50
<b>Hauseigener Schwarzwälder Schinken dazu Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - ( Weizen ) Eier – Milch</small>	2,4	€ 11,80
<b>Wegen veterenärämtlichen Vorgaben nur auf Vorbestellung</b>		
<b>Beefsteak "Tatar" mit Cognac, Zwiebel, Gurken, Tomaten mit Brot</b> <small>(nur Montag, Donnerstag, Freitag ) Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	8	€ 16,90
<b>Heißes Schweinerippe mit Kartoffelsalat und Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide( Weizen ) - Eier – Milch</small>	2,4	€ 11,80
<b>1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat und Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier - Milch</small>	2,4	€ 9,50
<b>Hausmacher Wurstsalat mit Zwiebeln angemacht dazu Brot</b> <small>(Blut.-Leber.-Lyoner) nur Mai-August Glutenhaltiges Getreide( Weizen ) - Eier</small>	2,4	€ 10,50
<b>Stadtratslippen an Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln</b> <small>Eier</small>	2,4	€ 10,50
<b>Schwartenmagen mit Musik an Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln</b> <small>Senf</small>	2,4	€ 10,50

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

## Warme Veschber

<b>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebeln dazu Kartoffelsalat und Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>	2,4	<b>€ 9,80</b>
<b>Paniertes Schnitzel mit Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen ) - Eier – Milch</small>		<b>€ 9,80</b>
<b>Toast „Hawaii“ mit Ananasscheiben</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )</small>	2,4,8	<b>€ 10,90</b>
<b>Toast „Försterin“ mit Cremechampignon und krossem Speck</b> <small>Glutenhaltiges Getreide - ( Weizen ) Milch</small>	2,4,8	<b>€ 12,90</b>
<b>Zwiebelrostbraten mit Brot</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )</small>		<b>€ 16,90</b>
<b>Pariser Pfeffersteak mit Brot dazu Salate vom Büffet</b> <small>Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )</small>	8	<b>€ 19,80</b>

## Dessert

<b>Gemischtes Eis</b> (Vanille, Schokolade, Erdbeere) <b>mit Sahne + 1.00 €</b>		<b>€ 4,50</b>
<b>Schwarzwaldbecher</b> (Vanille, Kirschen, Kirschwasser)		<b>€ 6,50</b>
<b>Coupe Danmark</b>		<b>€ 6,00</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>		<b>€ 7,00</b>

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

## Offene Weißweine

<b>Weißwein-Schorle</b> süß oder sauer	n	0.25 l	<b>€ 2,80</b>
<b>Männle Klingelberger Riesling trocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 5,80</b>
<b>Neuweierer Altenberg Riesling-trocken/Baden</b>	n	0.25 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Männle Grauburgunder trocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 5,80</b>
<b>Durbacher Weißherbst halbtrocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Männle Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 5,80</b>

## Offene Rotweine

<b>Rotwein-Schorle</b> süß oder sauer	n	0.25 l	<b>€ 2,80</b>
<b>Waldhexe Heidelbeerwein</b>	n	0.25 l	<b>€ 5,80</b>
<b>Trollinger mit Lemberger</b>	n	0.25 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Württembergischer Schwarzriesling</b>	n	0.25 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Durbacher Spätburgunder Rotwein trocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Männle Spätburgunder Rotwein trocken</b>	n	0.25 l	<b>€ 5,80</b>

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

# Biere

## Vom Fass

<b>Alpirsbacher Klosterbräu Export</b>	a	0.30 l	<b>€ 2,80</b>
		0.50 l	<b>€ 3,60</b>
<b>Pils von Brauerei Franz / Rastatt</b>	a	0.30 l	<b>€ 2,80</b>
		0.40 l	<b>€ 3,60</b>
<b>Kellerbier von Brauerei Franz / Rastatt</b>	a	0,3 l	<b>€ 2,80</b>

## Flaschenbiere

<b>Hefe hell, Hefe dunkel, alkoholfreies von Brauerei Paulaner Cola-Weizen oder Russ</b>	a	0,50 l	<b>€ 3,80</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>	a	0.33 l	<b>€ 3,00</b>

# Alkoholfreie Getränke

<b>Fanta, Coca-Cola</b>	1,8	0.20 l	<b>€ 2,50</b>
		0.40 l	<b>€ 3,30</b>
<b>Coca-Cola light</b>	1,8	0,33 l	<b>€ 3,30</b>
<b>Apfelsaft oder Apfelsaftschorle</b>		0.25 l	<b>€ 2,80</b>
		0,50 l	<b>€ 3,80</b>
<b>Orangensaft oder O-Saftschorle</b>		0.25 l	<b>€ 2,80</b>
		0,50 l	<b>€ 3,80</b>
<b>Johannisbeer saftschorle</b>		0.40 l	<b>€ 3,80</b>
<b>Bitter Lemon</b>		0.20 l	<b>€ 2,80</b>
<b>Peterstaler Mineralwasser</b>		0.25 l	<b>€ 2,50</b>
		0,75 l	<b>€ 4.30</b>

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*



## Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee Créma	g	€ 2,40
Kännchen Kaffee Créma	g	€ 4,20
Cappuccino	g	€ 2,90
Tasse Espresso		€ 2,40
Exklusiver Ronnefeldt Tee		€ 3,00
Kännchen exklusiver Ronnefeldt Tee		€ 4,80
Tasse Tee mit 4 cl Rum		€ 4,00
Tasse heiße Chocolate	g	€ 3,20
Chococcino	g	€ 3,00
Glas Glühwein		€ 3,50
Cafe au lait (Milchkaffee)	g	€ 3,20
Latte Macchiato	g	€ 3,20

## Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 2,40
Topinambur	2 cl	€ 2,40
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 2,80
Mirabellenwasser	2 cl	€ 2,80
Kirschwasser	2 cl	€ 2,80
Himbeergeist	2 cl	€ 2,80
Williams Christ	2 cl	€ 2,80
Honig-Williams (Höllberg)	2 cl	€ 3,00
Honig-Waldhimbeer (Höllberg)	2 cl	€ 3,00
Honig-Mirabell (Höllberg)	2 cl	€ 3,00
Waldhonig-Schnäpsle (Höllberg)	2 cl	€ 3,00
Blutwurz	2 cl	€ 3,00

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

## Digestivs

<b>Malteser Kreuz Aquavit</b>	2 cl	<b>€ 2,90</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>€ 2,90</b>
	4 cl	<b>€ 4,20</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>€ 2,90</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>€ 2,90</b>
	4 cl	<b>€ 4,20</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>€ 2,90</b>

## Sekt

<b>Glas Hausmarke Sekt brillant brut</b>	0,1 l	<b>€ 4.00</b>
<b>Flasche Hausmarke Sekt brillant brut</b>	0,7 l	<b>€ 22.00</b>

## Aperitif

<b>Glas Hausaperitif</b>	0,1 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Martini Bianco oder Rosso</b>	5 cl	<b>€ 3,60</b>
<b>Sherry Dry oder Medium</b>	5 cl	<b>€ 3,60</b>
<b>Campari Orange</b>	0,2 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>€ 5.20</b>
<b>Black Hugo</b>	0,25 l	<b>€ 5.20</b>

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*

# Allergene - Legende

- a Glutenhaltiges Getreide ( Weizen )
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid und Sulfite

## Zusatzstoffe – Legende

### Kenntlichmachungsbestimmung des § 9 der ZZuV

- 1 = Farbstoffe E 100-E 180, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker 5 = Schwefeldioxid/Sulfite 6 = Eisensalze 7 = Oberflächenbehandlung  
8 = Süßstoffe-Säuerungsmittel 9 = Phosphate

Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass trotz frischer Herstellung der Speisen, Spuren von Allergenen Stoffen wie z.B. Sellerie, Natriumglutamat E 635, Senf, Milchzucker, Gewürzextrakte, Milcheiweiß, Xanthan usw. enthalten sein können. Weitere Allergene finden Sie in dem blauen Ordner im Restaurant.

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 1,50 € zusätzlich berechnen!*