



Heimat

küche

Speisekarte

Cetränke

Alkoholfreie Cetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero Original Coca Cola	0,33l Glasflasche	2,80€	
Bluna Orange Orangenlimonade mit Kohlensäure	0,33l Glasflasche	2,80€	
Paulaner Spezi Cola-Orange Mischgetränk	0,5l Glasflasche	3,50€	
Almdudler Apfelloimonade mit Kräutern und Kohlensäure	0,33l Glasflasche	2,80€	
Bub-T Bubble Tea Granatapfel Mango, Lychee Pfirsich, Mango Blaubeere	0,5l Becher	4,90€	
Mineralwasser Imnauer Fürstenquellen	Flasche	Leise / Sanft	Laut / Classic
	0,33l	2,80€	2,80€
	0,75l	3,90€	3,90€
Fruchtsäfte Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft		Pur	Schorle
	0,3l	3,50€	3,00€
	0,5l	4,50€	3,80€

Heißgetränke

Tasse Kaffee		2,90€
Latte Macchiato		3,20€
Cappuccino		3,20€
Espresso	einfach doppelt	2,30€ 4,30€
Tee Schwarz-, Kamillen-, Früchte-, Kräutertee.		2,70€

Cetränke

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Paulaner Münchner hell	3,40€	3,90€
Paulaner Hefeweizen	3,40€	3,90€
Radler süß/sauer	3,40€	3,90€
Cola-Weizen	3,40€	3,90€
	0,3l	0,4l
Fürstenberg Pils	3,50€	3,90€

Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5l	3,90€
Paulaner dunkles Hefeweizen	0,5l	4,10€

Alkoholfreie Flaschenbiere

Fürstenberg Pils 0,0% vol.	0,33l	3,50€
Paulaner Hefeweizen 0,0% vol.	0,5l	3,90€

Brauweiler Edelbrände

	2cl	4cl
Williams Christ 42% vol.	3,80€	6,70€
Premiumkirsche 42% vol.	3,80€	6,70€
Himbeergeist 42% vol.	3,80€	6,70€

Cetränke

Schnäpse

	2cl	4cl
Kirschwasser 40% vol., Williams 40% vol., Grappa 40% vol.	2,50€	4,50€
Wodka 38% vol., Obstler 38% vol., Ouzo 38% vol., Korn 38% vol.	2,20€	3,90€
Asbach Uralt 36% vol.	3,50€	

Longdrinks

	2cl	4cl
Jacky Cola 2cl oder 4cl Jack Daniels Whisky (40% vol.) & Coca Cola	3,50€	6,50€
Bacardi Cola 2cl oder 4cl Bacardi Rum Weiß (37,5% vol.) & Coca Cola	3,50€	6,50€
Fifi 4cl Asbach Uralt (36% vol.) & Coca Cola		6,50€
Aperol Spritz Aperol Bitter & Sekt		5,50€

Liköre

	2cl	4cl
Jägermeister 35% vol.	2,50€	4,50€
Ramazzoti 30% vol.	2,20€	3,90€
Eierlikör 20% vol.	2,50€	4,50€
Kaffeelikör 23% vol.	2,80€	5,00€

Cetränke

Erlesene Weine aus Schwaben

Weingut Kuhnle Strümpfelbach

Rotwein

1/4 Flasche

Trollinger, feinherb - 1,0l

6,50€ 18,00€

In der Farbe leuchtend rubinrot, belebender Duft, im Geschmack sehr rund und weich.

Strümpfelbacher Trollinger trocken - 0,75l

6,50€ 14,00€

Zeigt sich mit fruchtigem Duft und geschmacklich eher von leichtem und würzigem Charakter.

Strümpfelbacher Zweigelt feinherb - 0,75l

6,50€ 14,00€

Hier verbindet sich der körperreiche, herbe Charakter mit einer Fülle und einer raffinierten Eleganz.

Roséwein

1/4 Flasche

Muskattrollinger feinherb - 0,75l

6,50€ 14,00€

Besticht durch sein duftendes Muskatbukett, Würze in Harmonie & Körper und angepasster Restsüße.

Weißwein

1/4 Flasche

Riesling trocken - 1l

6,50€ 18,00€

Im Geschmack eine ausgewogene fruchtige Süße und Säure, vollmundig mit mildem Abgang.

Rivaner feinherb - 0,75l

6,50€ 14,00€

Bei geringer Säure, mild-blumiger Wein mit duftigem Bukett und fein-fruchtigem Muskataroma.

Gerne händigen wir Ihnen zum Studieren das Prospekt und die genaue Beschreibung der Kuhnle Weine aus.

Mineralwasser mit Kohlensäure

0,33l 2,80€

Innauer Fürstenquellen Classic mit Kohlensäure in der Flasche.

0,75l 3,90€

Cetränke

Erlesene Weine aus Baden

Weingut Düringer am Kaiserstuhl

Rotwein

1/4 Flasche Schorle

Spätburgunder Rotwein trocken - 1,0l
Das Bukett duftet nach reifen Beeren & Kirschen, vor
einem Hauch Wacholder und Nelken - samtig & fruchtig.

4,90€ 13,90€ 3,50€

Roséwein

1/4 Flasche Schorle

Spätburgunder Weißherbst feinherb - 1,0l
Die leicht-fruchtige Rebe zeigt sich rund und harmonisch
am Gaumen und erfreut mit einem samtigen Abgang.

4,90€ 13,90€ 3,50€

Weißwein

1/4 Flasche Schorle

Grauer Burgunder Kabinett trocken - 0,75l
Gelb-fruchtig nussig mit zurückhaltender Säurestruktur
und trockenem, leicht mineralische Mundgefühl.

4,90€ 11,00€ 3,50€

Erlesener Sekt aus der Pfalz

Sektkellerei Herres aus Trier

Sekt

Flasche Glas 1cl

Chardonnay Riesling trocken - 0,75l
Feinperliges Bukett. Als Aperitif oder bei Feierlichkeiten
ist dieser besondere Sekt stets erste Wahl.

15,90€ 2,90€

Vorspeisen

Suppen & Vorspeisen

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	4,90€
Kartoffelcremesuppe • Wahlweise vegetarisch Hausgemachte cremige Gemüsesuppe mit Kräutern	mit Speckwürfeln 5,90€ vegetarisch 5,40€
Geräucherte Lachsforelle • Forellenzucht Belser, Gruol Filet von der regionalen Lachsforelle mit Apfelmeerrettichdip & Baguette	8,40€

Salate

Kleiner gemischter Salat • wahlweise mit Essig & Öl-Dressing Bunte Variation verschiedener hausgemachter Salate. Auch als Beilage	5,40€
Großer Salat in der Bowl Bunte Variation verschiedener marktfrischer, hausgemachter Salate, gereicht mit gerösteten Kürbiskernen & Baguette	8,40€
... mit knusprig panierten Camembertstreifen • Vegetarisch	11,90€
... mit knusprig panierten Putenstreifen	11,90€
... mit zart gebratenen Rinderstreifen	13,90€
... mit geräucherter Lachsforelle • Forellenzucht Belser, Gruol	13,90€

Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Spätzle und Bratensauce	11,90€
Putennuggets mit Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo oder Spätzle mit Bratensauce	9,90€
Portion Pommes Frites • Vegetarisch mit Ketchup oder Mayo	3,50€
Portion Spätzle der urschwäbische Klassiker, hausgemacht	mit Rahmsauce 5,50€ mit Bratensauce 4,50€

Hauptspeisen

Klassiker

Bei unseren Klassikern können Sie eine Beilage und eine unserer hausgemachten Saucen wählen.

Schnitzel „Wiener Art“	vom Schwein	14,90€
der Klassiker, knusprig paniert, mit einer Beilage; Klassisch mit Bratensauce. Variationen wie etwa das Jägerschnitzel wählen Sie mit der jeweiligen Sauce.	von der Pute	15,90€
Allgäuer Schnitzel		16,90€
paniertes Schweineschnitzel, überbacken mit würzigem Käse und fruchtigen Tomatenscheiben, mit einer Beilage; Klassisch mit Bratensauce		
Putensteak Florida		17,90€
natur gebratenes Putenbruststeak mit Mango und Käse überbacken, mit Krokette; Klassisch mit Mango-Curry-Sauce.		
Braumeistersteak		18,40€
natur gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei, mit einer Beilage; Klassisch mit Bratensauce.		
Cordon Bleu		18,40€
mit Schinken & Käse gefülltes paniertes Schweineschnitzel mit einer Beilage; Klassisch mit Bratensauce.		

Beilagen:

- Hausgemachte Spätzle • **Vegetarisch**
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Pommes Frites • **Vegetarisch**
- Krokette • **Vegetarisch**
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln +2€

Saucen:

- Bratensauce
- Jägersauce +2€
- Paprikasauce +2€
- Mango-Curry-Sauce +2€
- Rahmsauce +2€

Hauptspeisen

Schwäbische Spezialitäten im Pfännle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten • 250 Gramm Rostbraten mit Spätzle & Bratensauce, garniert mit Röstzwiebeln	25,90€
Heimatpfännle kleines Rostbrätle, Schweinefiletle, angebratenes Maultäschle, Spätzle oder Kässpätzle, Bratensöble, garniert mit Röstzwiebele & Kartoffelsalätle als Beilage	Spätzle 23,90€ Kässpätzle 24,90€
Allgäuer Kaaspfandl Schweinefilets mit Kässpätzle, panierten Champignons, Jägersauce, garniert mit Röstzwiebeln	20,90€
Allgäuer Kässpätzle • Wahlweise vegetarisch Kässpätzle nach Allgäuer Art, garniert mit Röstzwiebeln und Speckwürfeln, serviert mit einem kleinen Salat	mit Speckwürfeln 13,90€ vegetarisch 13,50€

Schwäbische Spezialitäten

Schwabentraum Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce	19,90€
Schwäbische Maultaschen handgemachte Maultaschen mit Jägersauce & Kartoffelsalat	14,90€
Gebratene Maultaschen mit Ei angebratene handgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat	14,90€
Linsen mit Spätzle klassische schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstchen	12,90€

Fisch

Zanderfilet • 250 Gramm gebraten, mit Kartoffeln als Beilage, serviert mit Butter-Zitronensauce	23,90€
--	--------

Hauptspeisen

Steak

Rumpsteak • 250 Gramm vom argentinischen Rind gereicht mit selbstgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sour-Cream und kleinem gemischten Salat	28,90€
Pfeffersteak • 250 Gramm vom argentinischen Rind Rumpsteak mit feiner Metaxa-Pfeffersauce, Kroketten und kleinem gemischten Salat	28,90€
Paprikasteak • 250 Gramm vom argentinischen Rind Rumpsteak mit feuriger Paprikasauce, Pommes Frites und kleinem gemischten Salat	28,90€

Vegetarische Hauptgerichte

Camembert Burger • Vegetarisch panierter Camembert mit Preiselbeerschmand und Pommes Frites	9,90€
Sellerieschnitzelteller • Vegetarisch knusprig panierte Selleriescheiben, panierte Champignons, serviert mit einem Dip, und eine Folienkartoffel mit Sour-Cream	13,90€

Wurstsalate

Schwäbischer Wurstsalat klassisch schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner und Schwarzwurst, garniert mit Zwiebelringen	mit Pommes Frites	12,40€
	mit Brot	9,90€
Schweizer Wurstsalat klassischer schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler Käse, garniert mit Zwiebelringen	mit Pommes Frites	12,40€
	mit Brot	9,90€
Grenzgänger Wurstsalat Wurstsalat mit Lyoner, Schwarzwurst und Emmentaler Käse, garniert mit Zwiebelringen	mit Pommes Frites	13,40€
	mit Brot	10,90€
Wurstsalatplatte für 2 Personen bestehend aus einer Portion schwäbischem Wurstsalat und einer Portion schweizer Wurstsalat mit einer großen Portion Pommes Frites als Beilage		19,90€

Eis & Dessert

Eisbecher

Schwarzwaldbecher Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, mit Kirschwasser & Sahne	7,90€
Nussknacker Vanille- und Nusseis, garniert mit knackiger Nussmischung, Nusslikör & Sahne	8,90€
Sanfter Engel Vanilleeis, Orangenscheibe & Orangensaft mit Gin oder Sekt (2cl)	6,50€
Gemischtes Eis mit Sahne Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne	4,50€

Kaffee & Eis

Eiskaffee Vanilleeis, kalter Kaffee & Sahne	5,90€
Affogato Vanilleeis mit Kaffeelikör (23% vol.) oder Espresso	4,00€

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,40€
Apfelringe in Teig gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne	6,90€