

Liebe Gäste

Unser Haus ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz und wurde 2004 komplett neu aufgebaut.

Unsere typische badische Küche serviert Ihnen ausgewählte Spezialitäten aus eigener Landmetzgerei. Dazu empfehlen wir die hervorragenden Weine aus der Region.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gemütliche Stunden in unseren Gasträumen.

Chers Hôtes

Notre restaurant et charcuterie de famille existent depuis plus de 150 ans et ont été complètement remis à neuf en 2004.

Nous sommes heureux de vous offrir une cuisine caractéristique du Bade et nos spécialités viennent de notre propre charcuterie. Pour bien accompagner nos plats on vous propose d'excellents vins de la région.

Nous vous souhaitons bon appétit en espérant que vous trouvez l'ambiance amicale.

Dear Guests

Our family restaurant and butcher's shop have been in existence for over 150 years and both were completely renovated in 2004.

We are pleased to offer you traditional Baden dishes and specialities from our own butcher shop and delicatessen.

We recommend you sample the excellent wines from our area and hope you enjoy your stay with us and your meal.

Helmut und Andreas Kollofrath

Suppen / Potages / Soups

Tagessuppe ⁽²⁾
Potage du Jour
Soup of the Day

€ 2,20

Tomatencremesuppe ^(6,11)
Crème de Tomates
Cream of Tomato soup

€ 3,50

Ungarische Gulaschsuppe ^(2,6,11)
Soupe à la goulache hongroise
Hungarian Goulash

€ 3,60

Champignoncremesuppe ^(2,6,8,11)
Crème de Champignons
Cream of Mushroom soup

€ 3,60

Französische Zwiebelsuppe ^(2,6,11)
Soupe à l'oignon
French onion soup

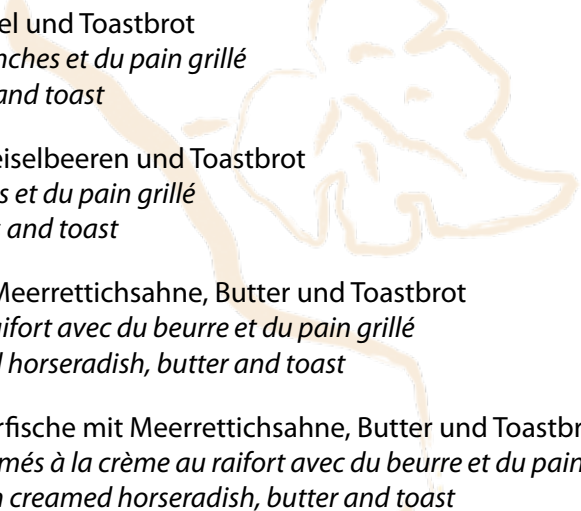
€ 3,80

Kartoffelsuppe ^(2,3,6,8,11,15)
Soupe aux pommes de terre
Cream of Potato soup

€ 3,90



Vorspeisen / Entrees / Starters



| | |
|--|--------|
| Schinkenröllchen ^(3,7,15) mit Spargel und Toastbrot <i>Roulé de jambon aux asperges blanches et du pain grillé</i> <i>Rolled-ham with white asparagus and toast</i> | € 6,80 |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot <i>Camembert cuit au four aux airelles et du pain grillé</i> <i>Baked camembert with cranberries and toast</i> | € 7,20 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne, Butter und Toastbrot <i>Filet de truite fumé à la crème au raifort avec du beurre et du pain grillé</i> <i>Smoked fillet of trout with creamed horseradish, butter and toast</i> | € 7,50 |
| Fischteller verschiedene Räucherfische mit Meerrettichsahne, Butter und Toastbrot <i>Plat de poissons: divers poissons fumés à la crème au raifort avec du beurre et du pain grillé</i> <i>Fish plate: various smoked fish with creamed horseradish, butter and toast</i> | € 8,90 |

Salate / Salade / Salads

| | |
|---|--------|
| kleiner Salatteller vom Buffet <i>Petite salade d'accompagnement du Buffet</i> <i>Small side salad from the Buffet</i> | € 2,20 |
| bunter Salatteller der Saison vom Buffet <i>Salade mêlée de saison du Buffet</i> <i>Fancy seasonal salad from the Buffet</i> | € 3,30 |
| große Salatplatte <i>Grosse salade</i> <i>Large salad</i> | € 5,50 |
| große Salatplatte mit rohem oder gekochtem Schinken oder Käse <i>Grosse salade avec du jambon cru ou cuit ou du fromage</i> <i>Large salad with raw smoked ham or cooked ham or cheese</i> | € 7,50 |
| Salatplatte Juliane mit gebratenen Putenstreifen <i>Grosse salade composée à lanières de dinde grillée</i> <i>Large mixed salad with strips of fried turkey</i> | € 7,80 |
| Salatplatte Neptun mit geräuchertem Lachs <i>Grosse salade avec du saumon fumé</i> <i>Large salad with smoked salmon</i> | € 8,50 |

Schnitzel-Gerichte vom Schwein / Escalopes de Porc / Pork Cutlets

Notre viande est issu d'Allemagne / Our meat comes from Germany

| | | |
|--|---------|----------|
| | | mit Brot |
| Schnitzel „Wiener Art“ ^(2,3) | € 9,80 | € 7,30 |
| mit Pommes frites oder hausgemachten Spätzle <i>Escalope de porc viennoise (panée), pommes frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork Schnitzel (breaded) with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Schnitzel „natur“ ^(2,3) (mit Zwiebeln) | € 10,80 | € 8,30 |
| dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc nature (avec des oignons) avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet (with onions) and with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Zigeuner-Schnitzel ^(2,3,11) | € 10,80 | € 8,30 |
| dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc tzigane dans une sauce tomate aux poivrons rouges et oignons avec des pommes frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet gypsy-style in a red pepper-tomato-onion sauce with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11) | € 10,80 | € 8,30 |
| dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc chasseur (sauce aux champignons) des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet in a mushroom sauce with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15) | € 12,50 | € 9,90 |
| (mit Schinken und Käse) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope au gratin avec du jambon et des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet gratin with ham and fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Käse-Schnitzel ^(2,3,8) | € 12,50 | € 9,90 |
| (überbacken mit Tomaten und Käse) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope au fromage avec tomates et des frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet au gratin with tomatoes and fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Schnitzel „Hawaii“ ^(2,3,8,11) | € 12,50 | € 9,90 |
| (überbacken mit Ananas und Käse) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope 'Hawaii' aux ananas et fromage gratinés avec des frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>'Hawaii' Pork cutlet with pineapple and cheese au gratin and fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Schnitzel „Williams Christ“ ^(2,3,8,11) | € 12,80 | € 10,30 |
| (überbacken mit Birnen und Käse) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope 'Williams Christ' aux poires et fromage gratinés avec des frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>William Christ Pork cutlet with pears and cheese au gratin and fries or small homemade egg noodles</i> | | |

Schnitzel-Gerichte vom Kalb / Escalopes de Veau / Veal Cutlets

Notre viande est issu d'Allemagne / Our meat comes from Germany

Kalbs-Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11)

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Escalope de veau panée aux champignons, des frites ou des pâtes aux œufs maison

Veal cutlet in a mushroom-cream sauce with fries or small homemade egg noodles

€ 16,90

mit Brot

€ 14,40

Kalbsrückensteak ^(2,4,8,11)

im feinen Rahmsößle

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Un steak de selle de veau à la crème, des pommes frites ou des pâtes aux œufs maison

Saddle of veal in a cream sauce with fries or small homemade egg noodles

€ 16,90

€ 14,40

Wiener Schnitzel

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Escalope de veau panée avec des frites ou pâtes aux œufs maison

Breaded veal cutlet with fries or small homemade egg noodles

€ 17,00

€ 14,50

Kalbs-Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15)

(überbacken mit Schinken und Käse)

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Escalope de veau gratinée au jambon et des frites ou pâtes aux œufs maison

Veal cutlet with baked cheese and ham and fries or small homemade egg noodles

€ 17,50

€ 14,80



Steak-Gerichte vom Rind / Biftecks grillés / Beefsteaks

Notre viande est issu d'Allemagne / Our meat comes from Germany

| | | |
|--|---------|----------|
| | | mit Brot |
| Rump-Steak ^(2,3) | € 15,80 | € 13,30 |
| mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck au beurre fines herbes avec des oignons rôtis avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Rump steak with herb butter and roasted onions, with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Pfeffer-Steak „Madagaskar“ ^(2,3,8) | € 15,80 | € 13,30 |
| Rumpsteak im PfefferrahmsöÙle dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck « Madagascar » à la crème au poivre vert avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pepper steak served with a green pepper cream sauce along with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Knoblauch-Steak ^(2,3) | € 15,80 | € 13,30 |
| dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Steak à l'ail avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Garlic Steak with fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Holzfäller-Steak ^(2,3,7,11,15) | € 16,80 | € 14,30 |
| (Rump-Steak mit gebratenem Speck gerösteten Zwiebeln u. Kräuterbutter) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck au lard grillé et des oignons rôtis, des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Rump steak with fried bacon, roasted onions and fries or small homemade egg noodles</i> | | |
| Filet-Steak ^(2,3) | € 18,50 | € 15,90 |
| mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Filet de bœuf au beurre fines herbes avec des oignons rôtis et des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Fillet of beef with herb butter and roasted onions and fries or small homemade egg noodles</i> | | |

Tellergerichte / Assiette repas / One-plate meals

Saure Leberle (2,3,11)

dazu hausgemachte Spätzle oder Reibekuchen

Foie de porc à l'aigre douce avec des pâtes aux œufs maison ou galettes de pommes de terre râpées

Sautéed sour pork liver with small homemade egg noodles or potato cakes

€ 7,80

Putenschnitzel (2,3,8,11)

im feinen Rahmsöbtle dazu hausgemachte Spätzle

Escalope de dinde à la crème et des pâtes aux œufs maison

Turkey cutlet in a fine cream sauce with small homemade egg noodles

€ 8,90

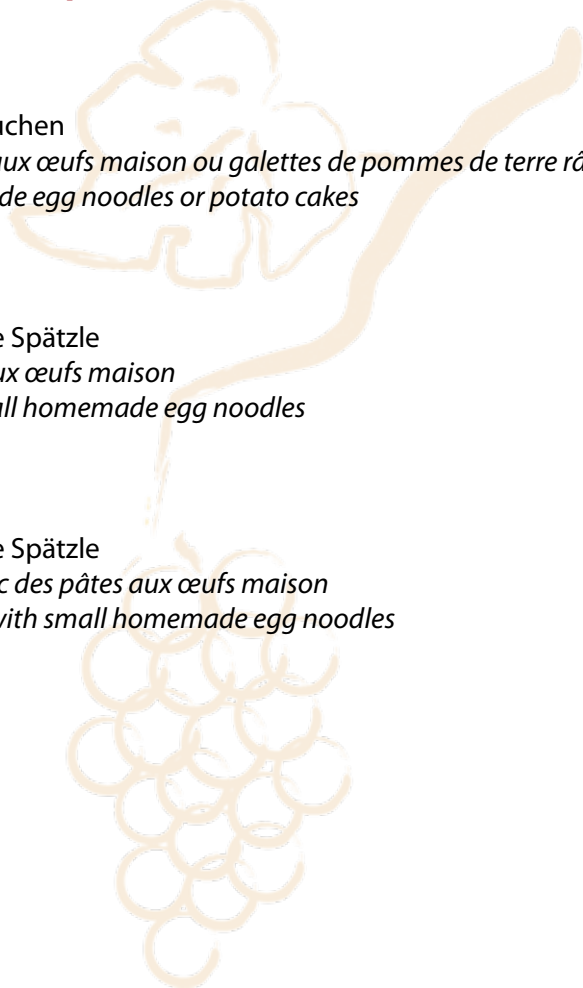
Schweinelendchen „Medaillon“ (2,3,8,11)

im feinen Rahmsöbtle dazu hausgemachte Spätzle

Médallions de carrés de porc à la crème avec des pâtes aux œufs maison

Pork loin medallions in a fine cream sauce with small homemade egg noodles

€ 9,80



Spezialitäten im Rebstock / Specialities / Spécialités

| | |
|--|----------------|
| <p>Zunge in Burgundersauce ^(2,3,11) dazu hausgemachte Spätzle <i>Langue de bœuf bourguignon avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Beef Tongue stewed in red wine with fries or small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 8,90</p> |
| <p>Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15) (mit Schinken und Käse) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope au gratin avec du jambon et des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet gratin with ham and fries or small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 12,50</p> |
| <p>Pfeffer-Steak „Madagaskar“ ^(2,3,8) Rumpsteak im PfefferrahmsöÙle dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck « Madagascar » à la crème au poivre vert avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pepper steak served with a green pepper cream sauce along with fries or small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 15,80</p> |

Vegetarische Gerichte / Mets végétariens / Vegetarian Dishes

| | |
|---|---------------|
| <p>bunter Gemüseteller mit Pommes frites oder hausgemachten Spätzle <i>Assiette de légumes variés avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Plate of various vegetables with fries or small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 7,50</p> |
| <p>Gebackener Camembert ^(3,8) mit Preiselbeeren und Toastbrot <i>Camembert rôti aux airelles avec du pain grillé</i> <i>Baked camembert cheese with cranberries and toast</i></p> | <p>€ 7,20</p> |
| <p>Käsespätzle ⁽⁸⁾ mit einem bunten Salatteller <i>Spätzle au fromage avec des oignons et une salade mêlée</i> <i>Small egg noodles topped with cheese and onions and a fancy salad</i></p> | <p>€ 7,60</p> |
| <p>Blumenkohlmedaillons ^(3,8) mit einem bunten Salatteller <i>Médaillons de chou-fleur au fromage avec une salade mêlée</i> <i>Cauliflower cheese patties and a fancy salad</i></p> | <p>€ 7,80</p> |
| <p>Schweizer Rösti ⁽⁸⁾ überbacken mit Tomaten und Käse mit einem bunten Salatteller <i>Röstis suisses gratinés aux tomates avec une salade mêlée</i> <i>Swiss pan-fried potatoes with tomatoes and cheese and a mixed salad</i></p> | <p>€ 8,60</p> |

Toaste / Pain Grillé / Toast

| | |
|--|--------|
| Holländer Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Tomaten und Käse <i>Pain grillé au jambon, tomates oignons et fromage</i> <i>Ham, tomatoes, onions and baked cheese on toast</i> | € 7,50 |
| Schinken Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken und Käse <i>Pain grillé au jambon et fromage</i> <i>Ham and baked cheese on toast</i> | € 7,50 |
| Champignon Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Champignons und Käse <i>Pain grillé au jambon, champignon et fromage</i> <i>Ham, mushrooms and baked cheese on toast</i> | € 8,00 |
| Toast „Hawaii“ ^(3,7,8,11,15) mit Schinken, Ananas und Käse <i>Pain grillé au jambon, ananas et fromage</i> <i>Ham, pineapple and baked cheese on toast</i> | € 8,00 |
| Strammer Max ^(3,7,8,15) mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleiern <i>Pain grillé au jambon, fromage et 2 oeufs sur le plat</i> <i>Ham, baked cheese and 2 fried eggs on toast</i> | € 8,50 |
| Spargel Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Spargeln und Käse <i>Pain grillé au jambon, asperges blanches et fromage</i> <i>Ham, white asparagus and baked cheese on toast</i> | € 9,00 |



Vesper-Karte / Goûters typiques / Typical Snacks

alle Vesper servieren wir selbstverständlich mit Brot / Tous les goûters sont servis avec du pain / All snacks come with bread

| | |
|---|--------|
| Wurstbrot ^(3,7,15) / Sandwich au saucisson / Sausage sandwich | € 4,20 |
| Käsebrot ^(3,8) / Sandwich au fromage / Cheese sandwich | € 5,00 |
| Schinkenbrot ^(3,7,15) mit geräuchertem oder rohem Schinken Sandwich au jambon cru ou fumé / Ham sandwich with either smoked or raw ham | € 5,50 |
| Bauernvesper Assiette de charcuterie et fromage / Sandwiches with cold cuts and cheese | € 7,50 |
| Käseteller ^(3,7,15) / Assiette de fromage / Cheese plate | € 7,00 |
| Russische Eier ^(3,7,15) Oeufs durs à la russe avec mayonnaise et saucisson / Hard-boiled eggs with mayonnaise and sausage | € 7,20 |
| Schinken „gekocht“ ^(3,7,15) / Jambon cuit / Cooked ham | € 7,20 |
| Schwarzwälder Schinkenspeck ^(3,15) dünn aufgeschnitten jambon fumé et cru de la forêt noire en tranches fines finely-thinned slices of raw smoked Black Forest ham | € 7,80 |
| Wurstsalat ^(3,7,15) / Salade de cervelas / Sliced sausage salad | € 5,70 |
| Wurstsalat „Elsäßer Art“ ^(3,7,8,15) Salade de cervelas à l'Alsacienne avec du fromage râpé et des oignons crus à côté Sliced sausage salad in a vinaigrette with grated cheese and raw onions on the side | € 6,40 |
| Zigeuner-Wurstsalat ^(3,7,15) Salade de cervelas tzigane aux oignons, poivrons et tomates Sausage salad gypsy-style with onions, bell peppers and tomatoes | € 6,60 |
| Schwartenmagensalat ^(3,15) / Salade de fromage de tête / Headcheese salad | € 6,20 |
| Ochsenmaulsalat ^(3,15) / Salade de museau de bœuf / Ox-cheek salad | € 6,80 |
| Tatar mit Ei / Tartare de boeuf avec une jaune d'oeuf / Beef tartar with a raw egg | € 8,50 |
| Rebstock-Teller ^(3,7,15) Assiette de charcuterie avec du jambon et du fromage / Assorted sausages with ham and cheese | € 8,50 |

Warme Vesper / Goûters chauds / Warm snacks

alle Vesper servieren wir selbstverständlich mit Brot / Tous les goûters sont servis avec du pain / All snacks come with bread

| | |
|--|--------|
| Ein Paar Wienerle ^(3,7,15) / 2 saucisses de Strasbourg / 2 Wieners | € 3,50 |
| Ein Paar Bauernwürste ^(3,7,15) / 2 saucisses fumés de campagne / 2 smoked pork sausages | € 4,00 |
| Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln ^(2,7) 2 saucisses grillés avec des oignons / 2 fried pork sausages with onions | € 5,50 |
| gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln ^(3,7,15) Terrine de viande rôtie avec un oeuf / Fried meat loaf (baloney) with onions | € 5,50 |
| gebratener Fleischkäse mit Ei ^(3,7,15) Terrine de viande rôtie avec des oignons / Fried meat loaf (baloney) and an egg | € 6,20 |
| Saure Leberle ^(2,3,11) Foie de porc cuit avec une sauce au vin et des pommes de terre sautées Chopped pork liver in wine sauce with fried pots | € 6,20 |

Eierspeisen / Oeufs / Egg dishes

| | |
|---|--------|
| Rührei mit Brot / Oeufs brouillés avec du pain / Scrambled eggs with bread | € 3,90 |
| Spiegeleier mit Brot / Oeufs au plat avec du pain / Fried eggs with bread | € 3,90 |
| Speckeier mit Brot ⁽¹⁵⁾ Oeufs brouillés au lard de poitrine fumé et cru et du pain / Scrambled eggs with bacon and bread | € 4,90 |
| Schinkeneier mit Brot ^(3,7,15) Oeufs brouillés au jambon cuit avec du pain / Scrambled eggs with diced ham and bread | € 4,90 |

Dessertkarte / Desserts

| | |
|--|--------|
| Portion gemischtes Eis / <i>Une glace panachée / Mixed ice-cream</i> | € 2,70 |
| Portion gemischtes Eis mit Sahne <i>Une glace panachée avec de la crème fouettée / Mixed ice-cream with whipped cream</i> | € 3,20 |
| Eis-Biene „Maja“ <i>2 portions crème glacée à la vanille avec de la crème fouettée et une sauce au chocolat noir 2 scoops vanilla ice-cream with dark chocolate sauce</i> | € 2,30 |
| Eiskaffee / <i>Café liégeois / Iced coffee with whipped cream</i> | € 3,20 |
| Eisschokolade / <i>Chocolat liégeois / Chocolate cream sundae</i> | € 3,20 |
| Meringe mit Sahne <i>Une meringue avec de la crème fouettée / Meringue with whipped cream</i> | € 3,30 |
| Obstsalat mit Himbeergeist <i>Salade de fruits avec eau-de-vie de framboises / Fruit salad with white raspberry brandy</i> | € 3,40 |
| Eismeringe mit Sahne <i>Meringues glacés de la crème fouettée / Ice-cream meringue with whipped cream</i> | € 4,00 |
| Vanilleeis mit heißer Schokolade <i>Glace vanille au chocolat chaud / Vanilla ice cream with hot chocolate</i> | € 4,40 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Glace vanille aux griottes chaudes / Vanilla ice-cream with hot morello cherries</i> | € 4,40 |
| Vanilleeis mit Eierlikör <i>Glace vanille avec de la liqueur aux œufs / Vanilla ice-cream with eggnog liqueur</i> | € 4,40 |
| Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen <i>Glace vanille avec de la liqueur aux œufs / Vanilla ice-cream with eggnog liqueur</i> | € 4,60 |
| Vanilleeis mit lauwarmen Zwetschgen <i>Glace à la vanille aux prunes tièdes / Vanilla ice-cream with warm plums</i> | € 4,60 |
| Früchtebecher mit Himbeergeist <i>Coupe de fruits avec eau-de-vie de framboises / A bowl of fruit with white raspberry brandy</i> | € 4,60 |
| Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser <i>Coupe de glace à la vanille aux cerises et du Kirsch et la crème fouettée A bowl of vanilla ice-cream with cherries, cherry brandy and whipped cream</i> | € 4,80 |

Weinkarte / Carte des vins / Wine list

Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim / Coopératif de Viticulteurs de / Winegrower's cooperative of Munchweier-Wallburg-Schmieheim



| | | |
|--|--------|---------|
| | 0,25 l | 1 l |
| Müller Thurgau (Qualitätswein) <i>Vin blanc / White wine</i> | € 2,70 | € 10,40 |
| Müller Thurgau trocken (Qualitätswein) <i>Vin blanc sec / Dry white wine</i> | € 2,70 | € 10,40 |
| Riesling (Qualitätswein) / <i>Riesling</i> | € 3,30 | € 12,80 |
| Riesling trocken (Qualitätswein) / <i>Riesling sec / dry</i> | € 3,30 | € 12,80 |
| Weißburgunder trocken (Qualitätswein) <i>Pinot Blanc sec / Pinot Blanc dry</i> | € 3,30 | € 12,80 |
| Weißburgunder lieblich (Qualitätswein) <i>Pinot Blanc doux / Sweet Pinot Blanc</i> | € 3,30 | € 12,80 |
| Ruländer (Qualitätswein) / <i>Pinot Gris / Pinot Gris</i> | € 3,30 | € 12,80 |
| Spätburgunder Rotwein (Qualitätswein) <i>Pinot Noir rouge / Pinot Noir red</i> | € 3,70 | € 14,40 |
| Spätburgunder Weißherbst (Qualitätswein) <i>Pinot Noir rosé / Pinot Noir rosé</i> | € 3,70 | € 13,60 |

Weingut Isele Münchweier / Domaine viticole Isele à Münchweier / Isele Winery in Münchweier

| | | |
|--|--------|---------|
| Müller Thurgau trocken (Tafelwein) <i>Vin de table sec / Dry white table wine</i> | € 2,90 | € 11,50 |
| Spätburgunder Rotwein trocken (Qualitätswein) <i>Pinot Noir rouge / Pinot Noir red</i> | € 3,70 | € 14,60 |

Weinschorle

| | | |
|---|-----|--------|
| Spätburgunder Rotweinschorle (Qualitätswein) <i>Vin et eau minérale gazeuse / Wine spritzer cut with sparkling mineral water</i> | ¼ l | € 2,60 |
| Müller Thurgau Schorle (Qualitätswein) <i>Pinot Noir et eau minérale gazeuse / Pinot Noir spritzer cut with sparkling mineral water</i> | ¼ l | € 2,30 |

Biere / Bière / Beer



| | | |
|---|--------|--------|
| Riegeler Export / <i>Biere blonde / Export beer</i> | 0,30 l | € 1,80 |
| | 0,50 l | € 2,80 |
| Riegeler Felsenpils / <i>Bière blonde / Pilsener beer</i> | 0,30 l | € 2,10 |
| | 0,40 l | € 2,80 |
| Kristallweizen / <i>Bière blanche / Clear wheat beer</i> | 0,50 l | € 2,80 |
| Dunkles Weizen / <i>Bière de blé brune / Dark wheat beer</i> | 0,50 l | € 2,80 |
| Hefeweizen vom Faß | 0,50 l | € 2,80 |
| <i>Bière de blé filtrée à la pression / Filtered draft wheat beer</i> | 0,30 l | € 2,10 |
| Alkoholfreies Hefeweizen | 0,50 l | € 2,80 |
| <i>Bière de blé sans alcool / Non-alcoholic wheat beer</i> | | |
| Alkoholfreies Bier | 0,33 l | € 2,10 |
| <i>Bière d'orge sans alcool / Non-alcoholic beer</i> | | |
| Malzbier | 0,33 l | € 2,10 |
| <i>Bière de malt sans alcool / Low alcohol malt beer</i> | | |

Erfrischungsgetränke / Boissons rafraîchissantes / Cool drinks

| | | |
|--|---------------|--------|
| Fanta ^(1,2,3) , Coca-Cola ^(1,9) , Spezi* ^(1,2,3,9) | 0,20 l | € 1,50 |
| *moitié Fanta, moitié Cola / half Fanta, half Coke | 0,40 l | € 2,80 |
| Cola light ^(1,9) | 0,33 l | € 2,40 |
| Zitronenlimonade / Citronnade / Lemonade | 0,20 l (glas) | € 1,20 |
| | 0,70 l | € 2,80 |
| Mineralwasser | 0,25 l | € 1,50 |
| Eau minérale gazeuse / Sparkling mineral water | 0,70 l | € 2,80 |
| Stilles Mineralwasser | 0,25 l | € 1,50 |
| Eau minérale plate / Natural mineral water | 0,50 l | € 2,30 |
| Mineralwasser Medium | 0,50 l | € 2,30 |
| Eau minérale medium / Medium mineral water | | |

Säfte / Jus / Juices

| | | |
|--|--------|--------|
| Apfelsaft/ -schorle | 0,20 l | € 1,50 |
| Jus de pommes et/ou eau minérale / Apple juice and/or mineral water | 0,40 l | € 2,80 |
| Orangensaft/ -schorle | 0,20 l | € 2,00 |
| Jus d'orange / eau minérale / Orange juice and /or mineral water | | |
| Traubensaft/ -schorle | 0,20 l | € 2,00 |
| Jus de raisin / eau minérale / Grape juice and /or mineral water | | |
| Johannisbeersaft/ -schorle | 0,20 l | € 2,00 |
| Jus de cassis / eau minérale / Red currant juice and /or mineral water | | |
| Kirschsaft/ -schorle | 0,20 l | € 2,00 |
| Jus de cerises / eau minérale / Cherry juice and /or mineral water | | |

Sekt / Vin mousseux / Sparkling Wines

der Winzergenossenschaft / Coopératif de Viticulteurs de / from the Winegrowers' Cooperative of
Münchweier-Wallburg-Schmieheim



| | | |
|---|--------|---------|
| Geldermann Superb <i>Vin mousseux allemand / German sparkling wine</i> | 0,7 l | € 14,50 |
| Weißburgunder <i>Pinot Blanc Crémant brut / German Pinot Blanc champagne</i> | 0,7 l | € 15,50 |
| Riesling Sekt <i>Riesling Crémant brut / German Riesling champagne</i> | 0,7 l | € 15,50 |
| Riesling Sekt Piccolo <i>Riesling Crémant brut Piccolo / German Riesling champagne Piccolo</i> | 0,2 l | € 4,80 |
| Sekt oder Sekt Orange <i>Crémant ou Crémant au jus d'orange / German champagne alone or with orange juice</i> | 0,1 l | € 2,50 |
| Hex von Dasenstein | | |
| Hexecco rosé <i>Prosecco rosé allemand / German Prosecco rosé</i> | 0,75 l | € 14,50 |
| Hexecco rouge <i>Prosecco rouge allemand / German Prosecco red</i> | 0,75 l | € 14,50 |

Heiße Getränke / Boissons chauds / Warm drinks



| | |
|--|--------|
| Tasse Schümli Kaffee / Tasse de café / Cup of coffee | € 1,80 |
| Kännchen Schümli Kaffee / Un petit pot de café / A little can of coffee | € 3,40 |
| Tasse Kaffee Hag / Tasse de café décaféiné / Cup of decaffeinated coffee | € 1,80 |
| Tasse Cappuccino mit Sahne Cappuccino avec de la crème fouettée / Cappuccino with whipped cream Espresso | € 2,00 |
| Espresso | € 1,90 |
| Tasse Milchkaffee / Une tasse de café au lait / A cup of coffee with milk | € 2,20 |
| Latte macchiato | € 2,40 |
| Tasse heiße Schokolade mit Sahne Une tasse de chocolat chaud à la crème fouettée/ Hot chocolate with whipped cream | € 2,20 |
| Glas Tee / Un verre de thé au choix / Choice of various teas | € 1,60 |
| Glas Tee mit 4 cl Rum / Un verre de thé avec du rhum / A glass of tea with rum | € 3,00 |
| Glas Grog mit 4 cl Rum / Un verre de grog / A glass of grog | € 2,40 |
| Glas Glühwein / Un verre de vin chaud / Hot spiced wine | € 2,20 |
| Glas Milch / Un verre de lait / A glass of milk | € 1,20 |

Spirituosen / Digestifs / Strong Drinks

Asbach Uralt Weinbrand 2 cl € 2,00
Eau-de-vie de vin distillé en Rhénanie / Rhineland wine brandy

Jack Daniels 2 cl € 2,60
Tennessee Whisky / Tennessee Whisky

Liköre / Liqueurs

Kirsch-Likör / *liqueur de cerises / cherry liqueur* 2 cl € 2,00

Eier-Likör / *liqueur aux œufs / Eggnog liqueur* 2 cl € 2,00

Baileys / *Baileys Original Irish Cream* 2 cl € 2,00

Vermouth / Apéritifs

Martini bianco 4 cl € 3,00

Martini rosso 4 cl € 3,00

Asbach gedopt 2 cl € 2,00
moitié eau-de-vie de vin et moitié coke / half wine brandy + half coke

Campari⁽¹⁾ Orange 4 cl € 3,50

Whisky Orange 4 cl € 3,50

Weinkarte / Carte des vins / Wine list

Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim / Coopératif de Viticulteurs de / Winegrower's cooperative of Munchweier-Wallburg-Schmieheim

Riesling Qualitätswein / *Riesling* 0,75 l € 12,80

Grauburgunder Kabinett 0,75 l € 14,60
Pinot Gris / Pinot Gris

Weißburgunder Kabinett 0,75 l € 12,80
Pinot Blanc / Pinot Blank

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein im Holzfass gereift 0,75 l € 17,20
Pinot Noir rouge vieilli en fût de chêne / Pinot Noir red aged in oak barrels

Weißherbst Qualitätswein 0,75 l € 15,60
Pinot Noir rosé / Pinot Noir rosé

Weingut Isele / Domaine viticole Isele / Isele Winery

Weißer Burgunder Qualitätswein trocken 0,75 l € 12,80
Pinot Blanc sec / dry Pinot Blank

Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75 l € 14,60
Pinot Gris sec / dry Pinot Gris

Pinot Noir Blanc de Noirs Qualitätswein halbtrocken 0,75 l € 14,60
Pinot Noir Blanc de Noirs demi sec / half dry Pinot Noir Blanc de Noirs

Weinkarte / Carte des vins / Wine list

Weingut Lothar Schwörer / Domaine viticole Lothar Schwörer / Lothar Schwörer Winery

| | | |
|--|--------|---------|
| Riesling Qualitätswein trocken / <i>Riesling sec / dry Riesling</i> | ¼ l | € 3,60 |
| Spätburgunder Rotwein Qualitätswein habtrocken Pinot Noir rouge demi sec / half dry Pinot Noir red | ¼ l | € 3,90 |
| Auxerrois Kabinett trocken „Der Hugenottenwein“ <i>Auxerrois sec / dry Auxerrois</i> | 0,75 l | € 15,40 |
| Rosé aus Pinot Noir Kabinett trocken <i>Rosé du Pinot Noir sec / dry Rosé from Pinot Noir</i> | 0,75 l | € 16,70 |
| Faß Nr. 1 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Pinot Noir rouge sec / dry Pinot Noir red | 0,75 l | € 17,80 |

Hex von Dasenstein

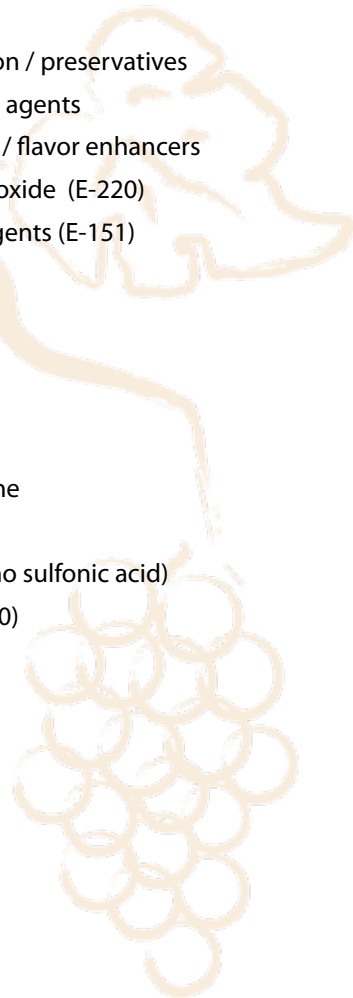
| | | | | |
|---|--------|---------|--------|---------|
| Hexecco rosé <i>Prosecco rosé allemand / German Prosecco rosé</i> | 0,75 l | € 14,60 | | |
| Hexecco rouge <i>Prosecco rouge allemand / German Prosecco red</i> | 0,75 l | € 14,70 | | |
| Grauer Burgunder Kabinett trocken <i>Pinot Gris sec / dry Pinot Gris</i> | 0,75 l | € 14,60 | | |
| Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken <i>Pinot Noir rouge sec / dry Pinot Noir red</i> | 0,75 l | € 16,80 | | |
| Pinot Noir Qualitätswein trocken <i>Pinot Noir sec / dry Pinot Noir</i> | ¼ l | € 4,80 | 0,75 l | € 14,20 |
| Amour „der süße Rote“ Spätburgunder Rotwein <i>Pinot Noir rouge doux / sweet Pinot Noir red</i> | ¼ l | € 4,80 | 0,75 l | € 14,60 |

Weitere Hauptgerichte / Menue

| | |
|--|----------------|
| <p>Zunge in Burgundersauce ^(2,3,11) dazu hausgemachte Spätzle <i>Langue de bœuf bourguignon avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Beef Tongue stewed in red wine with fries or small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 8,90</p> |
| <p>Schweinelendchen „Medaillon“ ^(2,3,8,11) im feinen Rahmsöbtle dazu hausgemachte Spätzle <i>Médallions de carrés de porc à la crème avec des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork loin medallions in a fine cream sauce with small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 9,80</p> |
| <p>Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11) dazu hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc chasseur avec une sauce aux champignons avec des pâtes aux œufs maison</i> <i>Breaded pork cutlet in a mushroom sauce with small homemade egg noodles</i></p> | <p>€ 10,80</p> |
| <p>Zigeuner-Schnitzel ^(2,3,11) dazu Pommes frites <i>Escalope de porc tzigane dans une sauce tomate aux poivrons rouges et oignons avec des pommes frite</i> <i>Pork cutlet gypsy-style in a spicy red pepper-tomato-onion sauce with fries</i></p> | <p>€ 10,80</p> |
| <p>Käse-Schnitzel ^(2,3,8) dazu Pommes frites <i>Escalope au fromage avec tomates et des frites</i> <i>Pork cutlet au gratin with tomatoes and fries</i></p> | <p>€ 12,50</p> |
| <p>Schnitzel „Hawaii“ ^(2,3,8,11) dazu Pommes frites <i>Escalope 'Hawaii' aux ananas et fromage gratinés avec des frites</i> <i>'Hawaii' Pork cutlet with pineapple and cheese au gratin and fries</i></p> | <p>€ 12,50</p> |
| <p>Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15) dazu Pommes frites <i>Escalope au gratin avec du jambon et des frites</i> <i>Pork cutlet gratin with ham and fries</i></p> | <p>€ 12,50</p> |
| <p>Rump-Steak ^(2,3) dazu Pommes frites <i>Romsteck au beurre fines herbes avec des oignons rôtis avec des frites</i> <i>Rump steak with herb butter and roasted onions, with fries</i></p> | <p>€ 15,80</p> |
| <p>Kalbsrückensteak ^(2,4,8,11) im feinen Rahmsöbtle dazu hausgemachte Spätzle <i>Un steak de selle de veau à la crème, des pommes frites</i> <i>Saddle of veal in a cream sauce with fries</i></p> | <p>€ 16,90</p> |
| <p>kleiner Salattellervom Buffet <i>Petite salade d'accompagnement du Buffet / Small side salad from the Buffet</i></p> | <p>€ 2,20</p> |
| <p>bunter Salatteller der Saison vom Buffet <i>Salade mêlée de saison du Buffet / Fancy seasonal salad from the Buffet</i></p> | <p>€ 3,30</p> |

Erläuterungen zu den Zusatzstoffen **Additifs alimentaires / Food additives**

1. mit Farbstoff(en) (auch natürliche Stoffe wie bsp. Beta-Karotin oder Riboflavin
Colorants e.g. provitamine A, Riboflavine, / colouring and natural colouring
e.g. beta-ca-rotene or Riboflavin (E-101)
2. mit Konservierungsstoff(en) / Agents de conservation / preservatives
3. mit Antioxidationsmittel / Antioxdants / antioxidant agents
4. mit Geschmacksverstärker(n) / Exhauteurs de goût / flavor enhancers
5. mit Schwefeldioxid / Anhydride sulfureux / sulfur dioxide (E-220)
6. mit Schwärzungsmittel / noir brillant /blackening agents (E-151)
7. mit Phosphat / Phosphates / phosphate
8. mit Milcheiweiß / protéine de lait / milk protein
9. Koffeinhaltig / caféine / with caffeine
10. chininhaltig / quinine / contains quinine
11. mit Süßungsmittel / Edulcorants / sweeteners
12. enthält eine Phenylalaminquelle / with phenylalanine
13. gewachst / traitement à la cire / waxed (E-900s)
14. Taurin / taurine (acide aminé soufré) / taurine (amino sulfonic acid)
15. mit Nitritpökelsalz / Sel nitrité / Sodium nitrite (E-250)





Our butcher shop

In our bright and friendly sales area, you'll find a wide range of our own meats and sausages, poultry, cheese, home made salads, and fresh fish.

In our modern preparation area we process meat and sausage delivered by local farmers who produce it according to the most recent standards.

We have opened for you from Tuesday till Friday continuously from 8.00 to 18.30 o'clock and on Saturdays from 8.00 to 13.00 o'clock.



Boucherie de Campagne

Dans notre salle de vente accueillante et lumineuse, vous pouvez découvrir de multiples spécialités fraîches de notre propre fabrication. Vous y trouverais de la boucherie-charcuterie, de la volaille, du fromage, des salades fait maison et du poisson frais.

Toute la viande pour nos produits vient des paysans locaux.

Nous avons ouvert pour vous de mardi jusqu'à vendredi en permanence de 8.00 à 18.30 h. et le samedi de 8.00 à 13.00 h.

Vacation to enjoy

For a pleasant stay we offer modern guestrooms with shower and bathroom and we have comfortable family rooms.

All rooms have cable TV, a phone, and internet access.

Our facilities and our rooms are all handicapped accessible. Two rooms are designed for handicapped accessibility.



Vacances pour jouir

On vous offre un séjour agréable dans des chambres d'hôtes moderne avec douche et toilette ou des chambres à famille.

Toutes les chambres disposent de la télévision câblée, un téléphone et un accès internet.

Notre maison est accessible aux handicapés. Toutes les chambres sont aussi accessibles sans escalier ou marche. Deux chambres sont construites sans barrières.