

# Aperitif

		€
203	Sekt mit Heidelbeer Likör (Scheibel, Kappelrodeck) 4	7,00
693	Holunderschorle auf Eis <u>-alkoholfrei-</u> mit Limone und Minze	6,50
189	Empfehlung <u>alkoholfrei</u> : PriSecco, Cuvée Nr. 9 Ausgewogenes Spiel aus birnenfruchtiger Süße und milder prickelnder Säure, langer facettenreicher Nachhall harmonisch von dezenter Herbe getragen. Traubensaft von Müller-Thurgau (15%), Kerner (15%) und Portugieser (10%), Apfelsaft, Birnensaft, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.	6,00
702	Sekt mit Weinbergpfirsich Likör (Gierer/Bodensee) 4	7,00
700	Sekt mit Sekt mit Limoncello	6,50
799	Glas Cremant, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	6,70
298	Glas Cremant Rosé, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	7,20
800	Glas Sekt Schloß Affaltrach, Württemberg 4	6,20
208	Sekt mit Orangensaft 4	6,40
209	Sekt mit Cassis (Kir) 4	6,80
706	Aperol Spritz 1,3,4	7,50
801	Sekt mit Aperol 1,3,4	6,50
802	Sekt mit Holunderblüte 4	6,50
207	Sekt mit Campari 1,4	6,50
201	Martini weiß oder rot 4,5	6,00
202	Sherry trocken oder medium 4	6,00
204	Portwein 4	6,00
205	Campari/Soda 1	7,50
206	Campari/Orange 1	7,90

**1** mit Farbstoff, **2** mit Coffein, **3** mit Chinin, **4** Sulfit zugesetzt, **5** Aroma

## Vorspeisen

14	Gebratene Gänseleber auf Apfelspalte, Salatbouquett und Toast <sup>1,2,8</sup>	18,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce <sup>1,2,8</sup>	9,50
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti <sup>1,2,8</sup>	9,50
28	Feldsalat mit hausgemachtem Apfeldressing, Speck und Butterkracherle <sup>1,2,8</sup>	8,50
29	<u>Feldsalat Aufpreis</u> im Tausch zum Beilagensalat <sup>1,2,8</sup>	4,50

## Suppen

21	Tagessuppe <sup>1,2,8</sup>	5,00
24	Badische Schneckenrahmsuppe <sup>1,8</sup>	6,90
23	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kracherle <sup>1,2,8</sup>	6,70
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube <sup>1,8</sup>	6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

# Monatsmenü

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl  
und Kracherle 1,2,8

\*\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen 2,8

\*\*\*\*\*

In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen  
mit Trüffeljus und Blumenkohlcreme  
Dazu Parmesankrapfen 1,2,8

\*\*\*\*\*

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 39,00 €

## Unsere Getränkeempfehlung :

Spätburgunder Gutswein  
mild  
Weingut Andreas Männle

1 l	EURO 32,00
0,25 l	EURO 8,50
0,125 l	EURO 5,00

Unsere beliebte Salatsauce 2,8 jetzt auch für zu Hause  
**600 gr Flasche für € 6,50,**  
**zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche**

## Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	32,00

## Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	25,00

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk  
empfehlen wir:

**Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift**

**0,7 Liter € 20,00**

In den Preisen ist der Service und  
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen  
Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr  
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

## Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller <sup>1,2,8</sup>	29,00
55	Rinderfilet mit Zwiebeln, Pommery-Senfjus, Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	38,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, feine Preiselbeerjus, Gemüsebouquett, Pommes Dauphines und Salatteller	45,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	21,00
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse <sup>8</sup>	28,50

### Monatsempfehlung

558	In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit Trüffeljus und Blumenkohlcreme und Parmesankrapfen, dazu Beilagensalat <sup>1,2,8</sup>	32,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	29,50

## Vegetarische Gerichte

688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller <sup>2,8</sup>	17,50



## Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	25,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	22,00
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller 1,2,8	19,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00

## Geflügel

70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	21,00
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	18,50