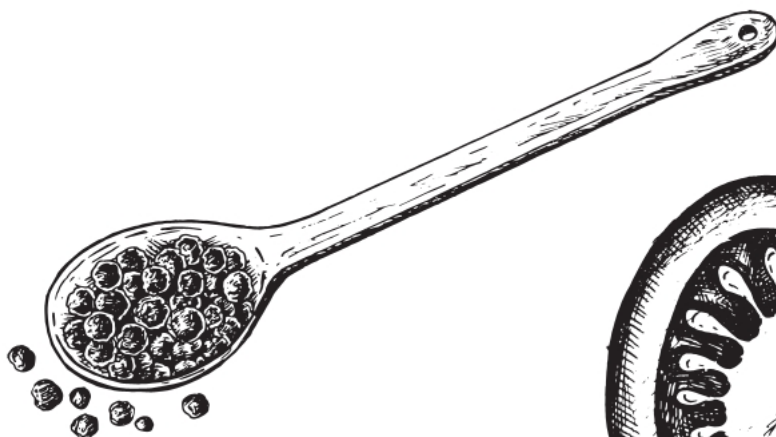
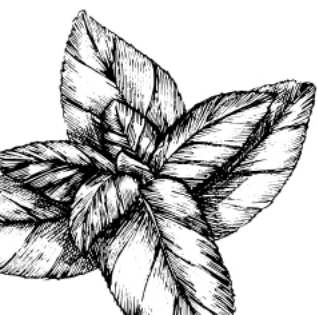
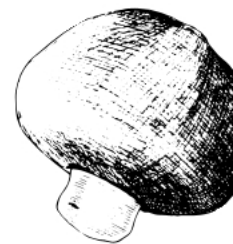


MENU





APERITIF

Bunter Hund - Regional		
Muskateller-Likör Himbeere, Winzersekt und Beeren		13,00
Lillet Wild Berry mit Beeren		13,00
Winzersekt	0,1l	13,00
Martini Bianco mit Eis und Zitrone		9,00
Campari Soda		9,00
Aperol Spritz / Hugo / Sarti Spritz / Campari Spritz		13,00
Prosecco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	10,00
Alkoholfrei		
Hugo 0%		9,00
San Bitter Spritz 0%		9,00

BIER

Distelhäuser Pils vom Fass		0,30l	4,50
		0,50l	5,50
Distelhäuser Pils Alkoholfrei	Fl.	0,30l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Hell	Fl.	0,50l	6,50
Distelhäuser Kellerbier vom Fass		0,30l	4,50
		0,50l	5,00
Distelhäuser Radler		0,50l	5,50
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl.	0,50l	5,50
Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernseeer - Helles vom Fass		0,30l	5,00
		0,50l	5,50

SCHAUMWEINE

Winzersekt		0,75l	65,00
Champagne Jacquart, Reims			
Mosaique, Brut			86,00
Rosé, Brut			98,00





SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet Medium oder Still	Fl.	0,75l	7,50
Coca-Cola** / Fanta* / Spezi *** / Sprite	Glas	0,30l	4,50
Saft	Glas	0,30l	4,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja Saftschorle	Glas	0,50l	5,50
Holunderschorle	Glas	0,50l	4,50
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale Wildberry	Glas	0,20l	4,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee		4,50
Espresso / Doppelter Espresso		3,50 / 4,50
Cappuccino		5,00
Milchkaffee		5,50
Latte Macchiato		6,00
Heiße Schokolade		5,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt Darjeeling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz		4,50





OFFENE WEINE

Weinschorle Weiß/Rosé/Rot 0,2l 6,80

Weiß

2023 „Pavillon de Chasse“ Blanc, trocken 0,1l 10,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg

2024 Riesling „Grashüpfer“, trocken 0,1l 9,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg 0,2l 17,00

2024 Chardonnay, trocken 0,1l 9,50
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg 0,2l 18,00

2024 Sauvignon Blanc, trocken 0,1l 9,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg 0,2l 17,00

Rosé

2024 Rosé Merlot, halbtrocken 0,1l 8,00
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg 0,2l 15,00

Rot

2021 „Pavillon de Chasse“ Rouge, trocken 0,1l 11,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg 0,2l 18,00

2023 Spätburgunder, trocken 0,1l 10,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg 0,2l 19,00

2023 Trollinger Alte Reben, trocken 0,1l 9,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg 0,2l 18,00

2024 Merlot, trocken 0,1l 9,50
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg 0,2l 18,00





WEINE AUS WÜRTTEMBERG

Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	0,75l
2023 „Pavillon de Chasse“ Blanc, trocken	46,00
2024 Grauburgunder „Weinbergschnecke“, trocken	36,00
2024 Riesling „Grashüpfer“, trocken	37,00
2021 „Pavillon de Chasse“ Rouge, trocken	55,00
2024 Trollinger Alte Reben, trocken	37,00
2021 Lemberger G.A., trocken	50,00
2022 Spätburgunder G.A., trocken	50,00
2024 Rose, trocken	34,00
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg	
2022 Riesling, trocken	40,00
2022 Lemberger, trocken	40,00
2021 Spätburgunder, trocken	38,00
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach	
2023 Auxerrois, trocken	46,00
2023 Sauvignier Gris, trocken	39,00
2024 Weißburgunder, trocken	41,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	
2023 Grauburgunder „Burg Wildeck“, trocken	42,00
2024 Sauvignon Blanc , trocken	42,00
2024 Rosé, trocken	40,00
2019 Lemberger, trocken	52,00
2022 Cuvée „Traumzeit“, trocken	63,00
2022 Gundelsheimer Wolkenstein Spätburgunder, trocken	53,00
Weingut Drautz, Heilbronn	
2024 Donau Riesling, trocken	37,00
2025 Chardonnay, trocken	37,00
2024 Merlot Rosé, halbtrocken	36,00
2024 Trollinger Löwenherz, trocken	37,00
2024 Merlot, trocken	37,00





BROTZEIT & GAUMENSCHMANKERL

Sommersalate in Beeren Vinaigrette mit gepickelten jungen Rüben und gegrilltem grünem Spargel	18,00
wahlweise mit gebratenen Streifen von der Landgockel Brust	23,00
oder karamellisiertem Schafskäse	21,00
Friedrichsruher Wurstsalat mit Kalbslyoner, Geifertshofener Käse, roten Zwiebeln, Cornichons und Brot aus Hermersberg	17,50
Gebratene Kaspressknödel auf Pfifferling Salat, halbtrockneten Tomaten und Kräutern	19,50
Carpaccio vom Hohenloher Rind mit Knoblauch, Limone und gerösteten Pfifferlingen	21,50
Burrata mit Basilikum, Sonnengereiften Tomaten und Granatapfel	21,00

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe mit gebeiztem Rehrücken und Buchweizen Crumble	14,00
Geeiste Melonensuppe mit Fenchel Schinken und Minze	14,00





LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste Kartoffel-Olivenpüree und Ratatouille	32,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Zitronenbutter, Kartoffelsalat, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	33,50
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln in Gruyère und Rahm und kleiner Salat	22,00
Backhendl mit Kopfsalat, Radieschen, Schnittlauch und Limone	23,00
Zwiebelrostbraten (250 g) vom Hohenloher Rind mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle und Sommergemüse	35,00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Kapern, Zitronen, marinierten Tomaten und Pont Neuf	31,00





GERICHT FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand Doppeltes Rinderfiletsteak
mit Sauce Béarnaise, Fondant-Kartoffeln und Gartenbohnen p.P. 48,00

UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch 15,00

Flammkuchen Schafshirte
mit Sauerrahm, Schafskäse, roten eingelegten Zwiebeln
und Honig 16,00

Flammkuchen Royal
mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten
und Pinienkernen 17,00

PFIFFERLING SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Tagliatelle
mit Pfifferlingen à la Creme und Kräutern 24,00

Flammkuchen
mit sautierten Pfifferlingen 19,00

Landgockel
mit gerösteten Pfifferlingen Salbeijus, süß-sauren Karotten
und Kartoffelstampf 32,00





SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Valrhona Schokolade mit Minze, Limette, Baiser und Blüten	14,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Salzkaramell-Eis und Kürbiskernöl	14,00
Topfenpalatschinken mit Beerensorbet	14,00
Zum Dessert empfehlen wir	
Weingut Leiss, Gellmersbach 2018 Kerner	12,00

SCHNAPS AUSWAHL

MOZERS	
Williams mit eingelegter Birne	11,00
Quitte	8,00
Mirabelle	8,00
Haselnussgeist	8,00
Weingut Leiss, Gellmersbach Apfelbrand Weingut	11,00
Qualitätsbrennerei Reisetbauer, Austria Apfel	22,00
Il Merlot di Nonino Grappa	10,00





Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten Mehrwegpflicht
(§33, §34 VerpackG2) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen Pfandbetrag
von 2,50 Euro inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des
Restaurants verzehren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

