

APERITIF

APEROL SPRIZZ	APEROL, PROSECCO, ORANGE, SODA	0,2L	7,50
HUGO	HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO	0,2L	7,50
PIMM'S N° 1	PIMMS, GURKE, EIS, ZITRONENLIMONADE	0,2L	8,50
KIR ROYAL	CRÊME DE CASSIS, CRÉMANT	0,2L	8,50
PÊCHE MIGNON	WEINBERGPFIRSICHLIKÖR, CRÉMANT	0,2L	8,50
CRÉMANT DE LOIRE	BOUVET-LADUBAY BRUT ROSÉ	0,1L 7,50	0,75L 39,00
WINZERSEKT	GRIESEL & COMPAGNIE, CHARDONNAY BRUT NATURE	0,1L 8,00	0,75L 42,00
CHAMPAGNER	GIMONNET & FILS CUIS I.ER CRU BLANC DE BLANCS	0,75L	89,00
CAMPARI	SODA/ORANGE	4CL	7,50
GIN	BOMBAY SAPPHIRE	4CL	6,50
	HENDRIK`S	4CL	7,00
	MONKEY 47	4CL	8,00
	TANQUERAY / TANQUERAY SEVILLA (ORANGE)	4CL	8,00
	MALFI GIN CON LIMONE	4CL	8,00
WODKA	ABSOLUT	4CL	6,50
	GREY GOOSE	2CL	7,00
TONIC WATER, BITTER LEMON	THOMAS HENRY	0,2L	3,50
MARTINI	BIANCO / ROSSO / D'ORO	5CL	6,50
SHERRY	FINO / MEDIUM DRY / MEDIUM SWEET	5CL	6,50
PORTWEIN		5CL	7,00
PERNOD		4CL	6,00

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE BRÜHE VOM TAFELSPITZ MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND HAUSGEMACHTEN FLÄDLE	8,00
HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE V MIT SHERRY, SAHNE & KRACHERLE	8,00

VOM ACKER

KLEINER GEMISCHTER MARKTSALAT V GEMISCHTE GRÜNE SALATE, FRISCHE ROHKOSTSALATE, STEIRISCHES KERNÖL, SPROSSEN	8,00
GROSSER GEMISCHTER MARKTSALAT V	14,00
.... MIT GEBRATENEN EGERLINGEN V	18,00
.... MIT IN CURRY GEBRATENER HÄHNCHENBRUST & FRÜCHTEN	18,00
... MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN	21,00

VORNEWEG

1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN NACH "ART DES HAUSES" GRATINIERT MIT CHAMPIGNONS, GEMÜSE & KRÄUTERBUTTER, DARÜBER BUTTERBRÖSEL	14,00
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT KARAMELLISIERTEN HONIGNÜSSEN & SALAT	15,00
TARTAR VOM SCHOTTISCHEN RÄUCHERLACHS MIT DILL-HONIG - SENFSAUCE	16,00

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN MIT HAUSGEMACHTEN „G'SCHMELZTEN“ SPÄTZLE	27,00
GESOTTENER TAFELSPITZ VOM RIND MIT APFEL – MEERRETTICHRAHM, GEMÜSE & SPECK-BRATKARTOFFELN	25,00
ZWEI PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT SPECK - BRATKARTOFFELN	23,00
RINDERROULADE VOM CHEF GEFÜLLT, WIE BEI MUTTERN – WIE ES SICH GEHÖRT- MIT SENF, GURKEN, ZWIEBELN & SPECK, APFEL- ROTKOHL & STAMPFKARTOFFELN	22,00
ZWEI SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT RAHMSOSSE & HAUSGEMACHTEN „G'SCHMELZTEN“ SPÄTZLE	22,00
SCHWEINEBRATEN IN DUNKELBIERSOSSE MIT HAUSGEMACHTEM ROTKOHL & KARTOFFELKNÖDEL	19,00
POULARDENBRATEN MIT MEDITERRANER FÜLLUNG, KARTOFFELSTAMPF & KRÄUTERPESTO	21,00
LACHSFILET AUF BELUGA- GEMÜSELINSEN MIT BALSAMICO UND "DIJON" SENFSOSSE	24,00

HERZHAFT

HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE MIT KNUSPERZWIEBELN & KL. BLATTSALAT V	15,00
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN NACH GROSSMUTTERS ART, IN EI GEBACKEN MIT BUNTEM GEMÜSE, ZWIEBELN, SPECK & KL. BLATTSALAT	17,00

UNSERE STEAKS

DER „HEIDELBERGER PFLASTERSTEIN“ 39,00

MIND. 400 GRAMM

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, EGERLINGEN,
PFEFFERSOSSE ODER GESCHMORTEN ZWIEBELN

DAS „PFLASTERSTEINCHEN“ 29,00

MIND. 250 GRAMM

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, EGERLINGEN,
PFEFFERSOSSE ODER GESCHMORTEN ZWIEBELN

PORTION SPECK - BRATKARTOFFELN 6,00

FÜR KINDER

(...UND WIRKLICH NUR FÜR DIE...)

RÄUBERTELLER 0,00

IHR BEKOMMT EINEN TELLER, EINE SERVIETTE & BESTECK (IN WORTEN: 0, NIX)
UND RÄUBERT BEI DEN GROSSEN – DA LIEGT JA GENUG AUF DEM TELLER!

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE 6,00

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN 4 STÜCK 8,95

MIT STAMPFKARTOFFELN & SOSSE 6 STÜCK 10,95

KLEINES PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN 12,00

MIT SPÄTZLE & RAHMSOSSE UND MIT OHNE GRÜNZEUGS

UND DANACH...

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE MIT FEINSTER TAHITIVANILLE	10,00
ORIGINAL APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	11,00
VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADENSOSSE	9,00

VEGETARISCHE GERICHTE HABEN WIR MIT EINEM V GEKENNZEICHNET. AUF UNSERER KARTE WERDEN SIE KEINE VEGANEN GERICHTE FINDEN. SPRECHEN SIE UNS AN, WENN SIE EINE BESTIMMTE ZUBEREITUNG WÜNSCHEN. WIR FINDEN WAS FÜR SIE.

SOLLTEN SIE VON ALLERGIEN GEPLAGT SEIN, SPRECHEN SIE UNSEREN SERVICE AN. UNSERE SEPARATE ALLERGIKER KARTE GIBT IHNEN AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

OFFENE WEINE 0,2 L

LIEBE GÄSTE,

UNSERE WEINE IM OFFENAUSCHANK BEZIEHEN WIR FAST AUSSCHLIESSLICH VOM FORSTER WINZERVEREIN, DA SICH HIER EINIGE DER BESTEN LAGEN DER PFALZ VEREINEN.

IN UNSERER REICHHALTIGEN WEINKARTE FINDEN SIE WEITERE TOP – WINZER UND – LAGEN AUS VIELEN GEBIETEN DEUTSCHLANDS, FRANKREICHS, ITALIENS & SPANIEN !

WEISS

2020	„FORSTER ELSTER“ RIESLING TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	6,90
2020	„FORSTER SCHNEPFENPFLUG“ RIESLING FEINHERB	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	6,90
2020	SAUVIGNON BLANC	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,90
2020	GRAUBURGUNDER	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,90
2020	WEISSBURGUNDER	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,90
2020	CHARDONNAY	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,90
	RIESLINGSCHORLE	0,2 L / 0,5 L		3,50 / 6,00

ROSÉ

2020	PORTUGIESER ROSÉ TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	6,90
2020	ST.LAURENT BLANC DE NOIR	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,90

ROT

2020	SPÄTBURGUNDER TR.	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,20
2020	MERLOT TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,20
2020	DORNFELDER HALBTROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	8,20
2019	RIOJA TROCKEN	BODEGA CASTROVIEJO	SPANIEN	7,50

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3,00
ESPRESSO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	5,20
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,50
MILCHKAFFEE	4,90
TASSE HEISSE SCHOKOLADE / HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,50/4,90
TASSE TEE, FRAGEN SIE NACH UNSERER TEEAUSWAHL	3,00

ALKOHOLFREI

ST.NEPOMUK , KARAFFE TAFELWASSER, ANGEREICHERT MIT MAGNESIUM, MEDIUM ODER OHNE KOHLENSÄURE	1 LITER 0,5L	6,50 3,30
BAD CAMBERGER PREMIUM MINERALWASSER MEDIUM ODER OHNE KOHLENSÄURE	0,75L 0,25L	7,50 2,70
COCA COLA*, COCA COLA ZERO*, FANTA	0,2L 0,4L	2,90 4,80
„SCHWEPPE“ GINGER ALE, TONIC WATER, BITTER LEMON**	0,2L	3,50
APFELSAFT NATURTRÜB, ORANGENSAFT RHABARBER-, JOHANNISBEERSAFT	0,2L	2,90
...ALS SCHORLE	0,4L	4,80

PRIVATBRAUEREI HOEPFNER KARLSRUHE BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS

„PILSNER“, DER FEINHERBE KLASSIKER	0,3L/0,5L	3,80/5,00
„KRÄUSEN“, UNGEFILTERT, NATURTRÜB	0,3L/0,5L	3,80/5,00
„PORTER“, DAS DUNKLE VON HOEPFNER	0,3L/0,5L	3,80/5,00
„HEFEWEIZEN“	0,5L	5,00
RADLER	0,5L	5,00
WEIZENRADLER	0,5L	5,00

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI

HOEPFNER HEFEWEIZEN HELL, ALKOHOLFREI	0,5L	5,00
HOEPFNER PILS, ALKOHOLFREI	0,33L	3,90

SPIRITUOSEN



BRENNEREI PRINZ, HÖRBRANZ / BODENSEE

ALTE MARILLE, ALTE KIRSCH	2CL	6.-
ALTER APFEL		
ALTE WILLIAMS CHRISTBIRNE		
ALTE ZWETSCHGE		
ALTE HIMBEERE		
ALTE HASELNUSS		
TRESTER		
GRAPPA DI MOSCATO RISERVA ONLY	2CL	7.-
SANSIBAR		
GRAPPA DI CHARDONNAY NONINO	2CL	7.-
GRAPPA DI MOSCATO MASO ALTO	2CL	8.-
BITTER & KRÄUTER		
AVERNA	4CL	6.-
RAMAZOTTI	4CL	6.-
FERNET	2CL	4.-
JÄGERMEISTER AUF EIS	2CL	4.-
AQUAVIT & CO.		
LINIE AQUAVIT	2CL	6.-
MALTESER AQUAVIT	2CL	5.-

FROM THE SOUP POT

STRONG BROTH OF BOILED BEEF 8,00
WITH BEEF CUBES AND HOMEMADE PANCAKES

HOMEMADE TOMATO SOUP V 8,00
WITH SHERRY, CREAM & CRACKERS

FROM THE FIELD

SMALL MIXED MARKET SALAD V 8,00
MIXED GREEN SALADS, FRESH RAW VEGETABLE SALADS,
STYRIAN KERNEL OIL, SPROUTS

LARGE MIXED MARKET SALAD V 14,00

... WITH FRIED BOAR V 18,00

... WITH CHICKEN BREAST FRIED IN CURRY & FRUITS 18,00

... WITH ROASTED STRIPS OF ARGENTINIAN BEEF SADDLE 21,00

TO START

1/2 DOZEN SNAILS "HOUSE STYLE" 14,00
GRATINATED WITH MUSHROOMS, VEGETABLES & HERB BUTTER,
TOPPED WITH BUTTER CRUMBS

GOAT CHEESE AU GRATIN 15,00
WITH CARAMELIZED HONEY NUTS & SALAD

TARTAR OF SCOTTISH SMOKED SALMON 16,00
WITH DILL-HONEY-MUSTARD SAUCE

FROM THE PUB KITCHEN

ONION ROAST OF ARGENTINIAN BEEF SADDLE 27,00
WITH HOMEMADE "G'SCHMELZTEN" SPAETZLE

BOILED BEEF TENDERLOIN 25,00
WITH APPLE - HORSERADISH CREAM, VEGETABLES & BACON FRIED POTATOES

TWO BREADED ESCALOPE OF PORK 23,00
WITH BACON - FRIED POTATOES

BEEF ROULADE 22,00
STUFFED BY THE CHEF, LIKE AT HOME - AS IT SHOULD BE - WITH MUSTARD
WITH MUSTARD, GHERKINS, ONIONS & BACON, APPLE- RED CABBAGE & MASHED POTATOES

TWO PORK LOIN STEAKS WITH CREAM SAUCE 22,00
& HOMEMADE "G'SCHMELZTEN" SPAETZLE

ROAST PORK IN DARK BEER SAUCE 19,00
WITH HOMEMADE RED CABBAGE & BREAD DUMPLINGS

ROAST POULARD WITH MEDITERRANEAN STUFFING, MASHED POTATOES & HERB PESTO	21,00
SALMON FILLET ON BELUGA VEGETABLE LENTILS WITH BALSAMIC AND "DIJON" MUSTARD SAUCE HEARTY	24,00
HEARTY CHEESE SPAETZLE WITH CRISPY ONIONS & SMALL LEAF SALAD V	15,00
SWABIAN "MAULTASCHEN" IN GRANDMOTHER'S STYLE, BAKED IN EGG WITH COLORFUL VEGETABLES, ONIONS, BACON & SMALL LEAF SALAD	17,00
OUR STEAKS	
THE "HEIDELBERG COBBLESTONE" MIN. 400 GRAM ARGENTINEAN RUMP STEAK OPTIONALLY WITH HOMEMADE HERB BUTTER, BOAR PEPPER SAUCE OR BRAISED ONIONS	39,00
THE "COBBLESTONE" MIN. 250 GRAM OPTIONALLY WITH HOMEMADE HERB BUTTER, BOAR PEPPER SAUCE OR BRAISED ONIONS	29,00
PORTION OF BACON - FRIED POTATOES	6,00
FOR CHILDREN (...AND REALLY ONLY FOR THEM...)	
ROBBER PLATE YOU GET A PLATE, A NAPKIN & CUTLERY (IN WORDS: 0, NOTHING) AND ROB WITH THE BIG ONES - THERE IS ENOUGH ON THE PLATE!	0,00
HOMEMADE SPAETZLE WITH CREAM SAUCE	6,00
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN 4 PIECES WITH MASHED POTATOES & SAUCE 6 PIECES	8,95 10,95
SMALL BREADED CUTLET OF PORK LOIN WITH SPAETZLE & CREAM SAUCE AND WITH NO GREENS	12,00
AND AFTERWARDS...	
HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE WITH THE FINEST TAHITIAN VANILLA	10,00
ORIGINAL APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM	11,00
VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE	9,00