

Winterkarte

- 220 Badische Flädlesuppe € 5,50
223 Kürbiscremesuppe mit Balsamico € 6,50
218 Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 5,50
- 206 Wintersalat mit gebratenen Champignons 6)7) € 12,90
244 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Brot € 7,90
284 Nürnberger Rostbratwürste mit Kraut 3)4) € 9,90
282 Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut 3)4) € 10,50
243 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 2) € 11,90
- 310 Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken 2)3)4) € 13,90
312 Maultaschen in der Brühe mit Gemüsejulienne 2)3)4) € 11,90
250 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 6) € 15,50
253 Jägerschnitzel „Wallhall“ mit hausgemachten Spätzle € 15,90
273 Schweinekrustenbraten mit Biersoße und hausgemachten Semmelknödel € 15,90
285 Saure Nierle mit hausgemachten Spätzle 1)6) € 14,90
275 Jungbullenbraten mit Biersoße und hausgemachten Semmelknödel € 15,90
319 Hausgemachte Semmelknödel mit karamellisierten Kürbis-, Apfel- und Karottenstücken € 13,90
316 Hausgemachte Spinatspätzle mit feiner Pilzrahmsoße € 11,90
270 „Jägertopf“ Schweinelendchen mit frischen Champignons auf hausgemachten Spätzle € 23,90
261 Cordon Bleu von der Pute mit Röstinchen 4) € 18,90
262 Mixed Grill (diverse Fleischsorten) mit Pommes frites 6) € 23,90
266 Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle € 29,90
272 Bierkutschergulasch mit hausgemachten Semmelknödel 6) € 15,90
263 Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstinchen € 29,90

Dessert :

- 411 Kaiserschmarren mit Puderzucker und Apfelmus 3)9) € 8,90
406 Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 7,90
414 Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce € 6,50

Soße und Brot können Sie für einen Aufpreis dazu bestellen

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Phosphat 5) Süßungsmittel 6) geschwefelt 7) gewachst 8) Coffein