

Aperitive

€

Aperol Sprizetto (Chininhaltig/Farbstoff)	10
Hugo Prosecco /Holunder /Limone /Minze //Alkoholfrei	10/8
Cüpli Chardonnay Jahrgangssekt brut WG Schliengen	11
Glas Rose Prosecco Casa Gheller	10
Glas Caperne Malvolti Prosecco dry	10
Rose LILLET Tonic	11

Vorspeisen

€

Flusskrebs-Cremesüpli mit Blätterteig überbacken	17
Tüllinger Weinberg Schneckensüpli	
Velouté Kräuter Knobi Brioche	14
Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art vom alten Maien Wirt	10

Bunt gemischte Rohkost & Blattsalate	9
Seit Generationen - Webers's Nüsslisalat vom Schallbacher Acker rote Zwiebeli Croutons & Speck	12
Spanische Bowl	
Dattel Speckmantel / Gamba Chorizo Pimento Jamon Iberico / Manchego / Calamares Aioli / Tomatenbrot	18
Feinschmeckersalat	
Nüssli-Chicorre-Radicchio-Birne-Nuss Wildschweinschinken gebratene Gänseleber Hirschpastete	22
Sardisches Thunfisch Carpaccio	
Limonenöl Orangen Kapern frites Fladenbrot	16
Gebratene Gänsestopfleber	
Apfelmascaponesalat Portwein-Gum getoasteter Brioche	24

Winter Edition

€

Knusprige Baberie Ente aus dem Elsass caramelisierte Äpfeli Maronirotkraut Kartoffelknödel Brösel	35
Rehrückenmedaillons *Baden-Baden* Jus Steinpilze Rotkraut Preiselbeerbirne Spätzli knusprige Maroni- Kartoffelrolle	45
Heimischer Rehpfeffer Spätburgundergebeize Preiselbeerbirne Spätzli vom Brett Brösel	33
wahlweise dazu Rotkraut oder Rosenkohl	+ 5
Gebratene Eglifilet Mandelbutter Babyspinatflan & Salzkartöffeli	32
Marco's Spaghetti Frutti di Mare Seeteufel Thunfisch Rotbarbe Schwertfisch Muscheln & Garnele Knobi Sambal Oelek Kräuter Tomatenwürfeli	39

Vegetarisch

€

Winterliche-Variation Rotkrautapfel Wirsingköhl Rosenkohl Maroni-Kartoffelrolle Knödel Brösel Steinpilze Preiselbeerbirne	21
Tris di Pasta Penne Spaghetti Tagliatelle Arrabiata / Pesto Genovesa / Steinpilze	24



Klassiker

€

Markgräfler geschneuzelte Kalbsleberli *Sauer* mit feiner Butterrösti	160g/200g	30/33
Cordon Bleu vom heimischen Kalbrücken Gemüsebouquet Backschinken Emmentalerkäse Pommes super crunch	220g/320g	33/36
Schwäbisch Hällischer Schweinebauch rot caramelisiert Chilli Kandis Sternanis Sechuanpfeffer Käsespätzli		28
Filetspitzen Stroganoff wie Jamie & ich es ♥ Zwiebeln Steinpilze Cornichons Tagliatelle		35
Salzwiesen Lammrücken Kräutermantel Böhnchen & Drillingskartöffeli an Käsefonduesauce		38
Knusprig gebratenes Pouletbrüstli Antipastigemüse Penne Arrabiata Basilikum		28

Fleisch Fondue Chinoise

ab. 2 Pers - á Discretion - p.P.	45
Rinderfilet Kalbsfilet Schweinefilet Putenbrust Nüsslisalat Gemüse Kartoffeli Brot	
Dips: Currybanane/Zaziki/Mojo Roja&Verde/Chimichurri/Teriyaki/Pfeffermayo -auf Wunsch bekommen Sie ihre Brühe mit Sherry verfeinert zum Abschluss-	

**Unser Fondue ist auch als Paket für Sie
zu Hause bestellbar !**

Vesperkarte €

Smashed Chees Burger gewolfte Entrecote gerösteter Speck glacierte Zwiebeln Jalapenos Cheddar Käse Pommes supercrunch	23
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch 1/2 Schnitzel	19 / 25
Hausgebeitzter Lachs Honigsenfauce knusprige Reibekuchen & Salatbouquet	20
Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	10
Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi	15

Winterliche Dessert €

Rumtopf & Skyr Mousse Cassisbeeren Pflaumen Erdbeeren Kirschen	10
Crêpe Suzette Orangenfilet Grand Maniersauce Vanilleeis	11
Lauwarmer Apfelstrudel Vanillesauce Walnusseis / Mini	11/9
Winterliche Schokoladenmousse Torte Baissers Amarenakirschen	9
Heisse Himbeeren oder Coupe Danemark Bourbonvanilleeis und Schlagsahne / Mini	11/9
Eis: Vanille / Pistazie / Erdbeer / Schokolade / Walnuss Sorbet: Zitrone / Himbeer / Mango / Cassis Vegan 1/2/3 Kugeln 3/5/7	

Coffee to stay €

für Kaffee nimmt man sich Zeit - nach Ihrer Wahl - Kännchen/Latte Macchiato/Schale/Schümli/Cappuccino/Espresso dazu unsere hausgemachten Zuckerbrötli	9
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Mittwochs bis Freitags ab 15.00 Uhr

Coffee to stay / Dessert & Vesper

18.00 – 21.30 Uhr komplette Speisekarte

Samstag & Sonntag

€

durchgehend warme Küche 12.00 – 21.30 Uhr

Samstags **Markgräfler Suppenfleisch** von der Ochsenbrust

Meerrettichsauce Preiselbeeren & Bouillionkartoffele 2,9

Kaffeerösterei Peter Freiburg

Schümli Kaffee	3,5
Kännchen Schümli Kaffee	6
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks	3,8
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Espresso Macchiato	3,8
Doppelter Espresso	5
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Cappuccino / Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato / Schale (großer Milchkaffee)	6
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9

Tee

Ronnefeldt Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)

Glas/Portion 3,5 / 5

Schokolade

Suchard Express Heisse Schokolade / mit Schlagsahne 3,5 / 4,5

Schnäppli

€

<u>Elztalbrennerei Georg Weis 2cl</u>	
Obstwasser 38 %	5
Waldhimbeergeist 40%	6
Williams Christ Birne 40%	7
<u>Brennerei K.H. Ruser Tülingen 2cl</u>	
Zwetschgenwasser 48% / Mirabellen 46%	6
Hefeschnaps 48%	5
<u>Grappa 2 cl</u>	
Grappa Poli Moscato Smooth	9
Grappa Bonolo of Amarone Barrique	12
<u>Whisky 4 cl</u>	
Glenfiddich Malt Whiskey 12 Jahre alt	10
Glenmorange Highland single Malt Scotch 10 Jahre alt	13
Baileys Original Irish Cream	8
<u>Edelbrände 2 cl</u>	
Vieille Prune Pascal 40%	12
Calvados Dauphin Fine 40%	10
Carlos Primero Brandy 40%	10
<u>Bitter 4 cl</u>	
Ramazzotti / Averna / Fernet Branca	7

Privatbrauerei Lasser Lörrach

Stange Lasser Premium Pils vom Fass 0,3l		3,5
Tulpe Lasser Premium Pils vom Fass 0,4l		4
Halbe Lasser Premium Pils vom Fass 0,5l		4,5
<hr/>		
Maisel's Weizen Kristall/Hefe - oder alkoholfrei	0,5l	4,8
Rothaus Tannen Zäpfli	0,33l	4
Claustahler alkoholfrei herb	0,33l	3,5

Gerne öffnen wir alle **Flaschenweine** – genießen Sie nur so viel wie sie möchten – den Rest verschließen wir, damit Sie die Flasche bequem nach Hause bringen können – und erhalten **10% Rabatt** auf den Flaschenpreis.

Weissweine (enthält Sulfite) 1/4l 3/4l

Markgräflerland

Gutedelschorle	5	
2022 Gutedel Ruser Landwein Handlese RB trocken	6	18
2020 Weissburgunder Kabinett trocken Weinbau Ruser	8	32 1L
2020 Weingut Schneider weisser Burgunder, trocken		36
2021 Haltinger Winzer Sauvignon Blanc trocken,	11	33
2022 Haltinger Winzer Rose trocken		30
2022 Lämmli Schindler Mauchener Chardonnay trocken		35
2022 Schlossgut Istein Grauburgunder Kabinett		30
2022 Grauburgunder Kabinett Kalkbödele Merdingen		34
2022 Ehrenstetter MüllerThurgau halbtrocken BKM	8	24
2022 Eimeldinger Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	9	36 1L

Rheinland-Pfalz

2020 Weingut Georg Naegele Riesling Pfalz 36

Spanien

2021 Verdejo Classic Finca Tresolmos DO Rueda 33

Rotweine (enthält Sulfite) 1/4l 3/4l

Markgräflerland

Spätburgunderschorle	7	
2019 Weinbau Ruser Spätburgunder Kabinett trocken	9	36 1L
2021 Feuerbacher Steingässle WG Spätburgunder trocken		27
2021 Schlossgut Istein Spätburgunder trocken	8	32 1L
2022 Mauchener Spätburgunder WG halbtrocken	9	27
2019 Haltinger Winzer Spätburgunder Reserve trocken		44
2017 Kalkbödéli Spätburgunder Edition Kastanienbarrique		47
2022 Lämmli Schindler Spätburgunder erste Lage trocken		36

Italien

2021 Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol	14	42
2020 Le Volte IGT Toscana Dell' Ornellaia		54
2021 Nero D'Avola DOP Sicilia Andrero		38
2015 Amarone della Valpolicella RESERVA DOCG Corte Bra		66
2021 Infinity Invisible Primitivo Puglia IGP San Giorgio	11	33

Spanien

2020 Tempranillo Tinto Pesquera Crianza D.O. Bodegas Alejandro Fernandez Ribera del Duero		54
----------------------------------------------------------------------------------------------	--	----

Alkoholfreie Getränke €

Schweppes

Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale (Chininhaltig) 0,2 3,8

Jacoby Traubensaft, Johannissbeernektar, Orangensaft,
Tomatensaft, Multivitaminsaft 0,2 3,5

Jacoby Apfel/Johannisbeersaft - Schorle 0,25/0,4 3,5/5

Coca Cola (Koffeinhaltig) / **Coca Cola** zero

Sprite / **Libella** Cola-Mix / Orangenlimonade 0,33 3,8

Fachinger Stilles Wasser / Lieler Mineralwasser **Classic** 0,25 3

San Pellegrino medium 0,5 4,5

Lielier Mineralwasser **Classic** / **Stilles** Wasser Natur 0,75 5,5

