

Apéro

€

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
Rose LILLET Tonic	11
Champagner Ruinart brut 0,75 l Reims-France	84

Vorspeisen

€

Flusskrebs-Cremesüpli mit Blätterteig überbacken	19
Tüllinger Weinberg Schneckensüpli	
Velouté Kräuter Knobi Brioche	16
Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art vom alten Maien Wirt	11,5
Bunt gemischte Rohkost & Blattsalate	10
Seit Generationen - Webers´s Nüsslisalat vom Schallbacher Acker rote Zwiebeli Croutons & Speck	13,5
Spanische Bowl	
Dattel Speckmantel / Gamba Chorizo Pimento Jamon Iberico / Manchego / Calamares Aioli / Tomatenbrot	20
Feinschmeckersalat	
Nüssli-Chicorre-Radicchio-Birne-Nuss Wildschweinschinken gebratene Gänseleber Hirschpastete	25
Sardisches Thunfisch Carpaccio	
Limonenöl Orangen Kapern frites Fladenbrot	18
Gebratene Gänsestopfleber	
Apfelmascaponesalat Portwein-Gum getoasteter Brioche	27

Winter Edition

€

Knusprige Baberie Ente aus dem Elsass caramelisierte Äpfeli Maronirotkraut Kartoffelknödel Brösel	39
Rehrückenmedaillons *Baden-Baden* Jus Steinpilze Rotkraut Preiselbeerbirne Spätzli knusprige Maroni- Kartoffelrolle	49,5
Heimischer Rehpfeffer Spätburgundergebeize Preiselbeerbirne Spätzli vom Brett Brösel wahlweise dazu Rotkraut oder Rosenkohl	36,5 + 5,5
Gebratene Eglifilet Mandelbutter Babyspinatflan & Salzkartöffeli	36
Marco's Spaghetti Frutti di Mare Seeteufel Thunfisch Rotbarbe Schwertfisch Muscheln & Garnele Knobi Sambal Oelek Kräuter Tomatenwürfeli	43

Vegetarisch

€

Winterliche-Variation Rotkrautapfel Wirsingköhl Rosenkohl Maroni-Kartoffelrolle Knödel Brösel Steinpilze Preiselbeerbirne	23,5
Tris di Pasta Penne Spaghetti Tagliatelle Arrabiata / Pesto Genovesa / Steinpilze	26



Klassiker

€

Markgräfler geschnezelte Kalbsleberli *Sauer* mit feiner Butterrösti	160g/200g	34 / 37
Cordon Bleu vom heimischen Kalbrücken Gemüsebouquet Backschinken Emmentalerkäse Pommes super crunch	260g/330g	35 / 38
Schwäbisch Hällischer Schweinebauch rot caramelisiert Chilli Kandis Sternanis Sechuanpfeffer Käsespätzli		29
Filetspitzen Stroganoff wie Jamie & ich es ♥ Zwiebeln Steinpilze Cornichons Tagliatelle		39
Salzwiesen Lammrücken Kräutermantel Böhnchen & Drillingskartöffeli an Käsefonduesauce		42,5
Knusprig gebratenes Pouletbrüstli Antipastigemüse Penne Arrabiata Basilikum		31

Fleisch Fondue Chinoise

ab. 2 Pers - á Discretion - p.P.	49
Rinderfilet Kalbsfilet Schweinefilet Putenbrust Nüsslisalat Gemüse Kartoffeli Brot	
Dips: Currybanane/Zaziki/Mojo Roja&Verde/Chimichurri/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	25
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch 1/2 Schnitzel	21 / 27
Hausgebeitzter Lachs Honigsensauce knusprige Reibekuchen & Salatbouquet	22
Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	12
Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi	17

Winterliche Dessert €

Rumtopf & Skyr Mousse Cassisbeeren Pflaumen Erdbeeren Kirschen	11
Crêpe Suzette Orangenfilet Grand Maniersauce Vanilleeis	11
Lauwarmer Apfelstrudel Vanillesauce Walnusseis / Mini	11/9
Winterliche Schokoladenmousse Torte Baissers Amarenakirschen	12
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

32

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

€

Elztal Brennerei Georg Weis 2cl

Obstwasser 38 % 5

Waldhimbeergeist 40% 6

Williams Christ Birne 40% 7

Brennerei K.H. Ruser Tülingen 2cl

Zwetschgenwasser 48% / Mirabellen 46% 6

Hefeschnaps 48% 5

Grappa 2 cl

Grappa Poli Moscato Smooth 9

Grappa Bonolo of Amarone Barrique 12

Whisky 4 cl

Glenfiddich Malt Whiskey 12 Jahre alt 10

Glenmorange Highland single Malt Scotch 10 Jahre alt 13

Baileys Original Irish Cream 8

Edelbrände 2 cl

Vieille Prune Pascal 40% 12

Calvados Dauphin Fine 40% 10

Carlos Primero Brandy 40% 10

Remy Martin VSOP 40& 10

Bitter 4 cl

Ramazzotti / Averna / Fernet Branca 7

Long Drinks 4cl

Whisky Cola / Campari Orange / Gin Tonic / Cuba Libre 8

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	4	
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 Lämmlein 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	6	
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 Kalkbödeli 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
--	--	----

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

Maisel's Weizen	Kristall/Hefe - oder alkoholfrei	0,5l	4,8
Rothaus Tannen Zäpfli		0,33l	4
Claustahler alkoholfrei herb		0,33l	3,5

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

Lieler Mineralwasser Classic / Stilles Wasser Natur 0,75 5,5

