

*Seit 1873 Familientradition*

## aperitiv

€

Aperol Spritz / alkohlfreier Spritz	11/ 8
Hugo Prosecco Holunder Minze Eis	11
Lillet Wild Berry & Prosecco	12
Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 in 12. Generation	
Cüpli 0,1l	11
Flasche 0,7l	62
Prosecco Rosé Casa Gheller G	
Millesimante Spumante Treviso DOC	
Cüpli 0,1 l	10
Flasche 0,7l	56
Fernadito Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze	7
Negroni Martini Rosso Gin & Campari	8
Campari Orange Eiswürfel Campari Orangensaft	10

## Öffnungszeiten

**Montag & Dienstag** Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

**Mittwoch – Freitag** 17.00 – 21.30 Uhr Küche geöffnet

**KEIN** Mittagstisch am 24-26 Juni / 01-03 / 08-10 Juli wegen Urlaubszeit

**Samstag & Sonntag** 12.00 - 21.30 Uhr Küche durchgehend geöffnet

## Gerne öffnen wir alle Flaschenweine für Sie...

– genießen Sie so viel wie sie möchten –  
den Rest verschließen wir, damit Sie die Flasche bequem nach Hause bringen können –  
und Sie erhalten sogar **10% Rabatt**  
auf den restlichen Inhalt der Flasche.

## weissweine

€

(enthält Sulfite)

**Viertel** Gutedel Fasswein /Schorle Haltinger Winzer 4,5 / 4

### Markgräflerland

	Liter	1/10	1/4	3/4
Weingut Sommerhalter Mauchen				
Heimat Gutedel trocken		4	8	24
Grauburgunder trocken		4,5	9	27

Falstaff Nominierung Newcomer des Jahres 2025 | Entdeckung des Jahres Baden VINUM 2026

Weissburgunder trocken Weingut am Schlipf Schneider				36
Sauvignon Blanc trocken Haltinger Winzer	5,5	11	33	
Rose trocken Haltinger Winzer	5	10	30	
Müller Thurgau halbtrocken Haltinger Winzer	4	8	24	
Chardonnay Weingut Lämmli Schindler Mauchen	6,5	13	39	

### Rheinland-Pfalz

Riesling Weingut Georg Naegele Pfalz 36

# rotweine



(enthält Sulfite)

**Viertel** Spätburgunderschorle 6

## Markgräflerland

Liter 1/10 1/4 3/4

**Pinot Noir** Weingut Sommerhalter Twin Edition trocken 5 10 30  
Falstaff Nominierung Newcomer des Jahres 2025 I  
Entdeckung des Jahres Baden VINUM 2026

**Spätburgunder Mauchener** halbtrocken 4,5 9 27  
Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen

**Spätburgunder Schneider** Weingut am Schlipf Weil am Rhein 39

**Spätburgunder Reserve** Haltinger Winzer trocken 44

**Spätburgunder Alte Rebe im Barrique** 46  
Gebrüder Mathis Kalkbödels Merdingen

## Italien

**Infinity Primitivo** IGP Invisible Puglia San Giorgio 6 12 36

**Lagrein** DOC Cantina Tramin Südtirol 7 14 42

**Le Volte** IGT Dell' Ornellaia Toscana 56

**Amarone Riserva** DOCG della Valpolicella Corte Bra 69

## privatbrauerei Lasser lörrach €

Premium Pils vom Fass	Stange	0,3	3,5
	Tulpe	0,4	4,4
	Halbe	0,5	5

Maisel's Weizen	Kristall - Hefe - Alkoholfrei	0,5	5
Rothaus Pils	Tannen Zäpfli	0,33	4
Bitburger	alkoholfrei 0.0 %	0,33	3,5

## softdrinks/wasser/alkoholfrei €

### Schweppes (Chinin)

Bitter Lemon / Tonic Water	0,2	3,8
----------------------------	-----	-----

Fuze Ice Tea Pfirsich	0,4	5
-----------------------	-----	---

### Limonaden

Libella ColaMix / Libella Orange		
Coca Cola / Coke zero (Koffein)	0,33	3,8
Lieler Zitronenlimonade	0,4	4

### Fruchtsäfte von Jacoby Auggen & Schlör Bodensee

- Tomaten	0,2	4
- Orangen / Multivitamin	0,2	4
- Apfel klar	0,2	4

### Fruchtsaftschorle

Apfelschorle	0,25	0,4
Johannisbeerschorle	3	4,5
Johannisbeerschorle	3,5	5
Holunderblütensirupschorle	4	5,5

### Wasser

San Pellegrino Therme 1899 medium	0,5	5
Lieler Schlossbrunnen Markgräfler Mineralwasser		
Classic	0,25	3
Classic / Natur	0,7	5,5
Tüllinger Leitungswasser in der Karaffe Eis & Zitrone	0,5	4

## süpli

€

Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe mit Buchstaben & Schnittlauch	10
Süpli von frischen Pifferlingen Kräuter & Crouton	16
Brunnenkresse Süpli mit Skyr und Rote Beete Chips <b>Vegi</b>	14

## vorspeisen&salate

€

Ceasars Salad Los Angeles Style Olivenöl Dressing Parmesankorb Kräuter & Croutons	12
Antipasti Salami Ventreciana Spianata Piccante Landschinken Pelatello Grana Padano getrocknete Tomaten Rucola Olivenöl & Grissini	19
Tomatenmix & Burrata - Insalata Caprese frischer Basilikum Olivenöl Meersalz <b>Vegi</b>	18
Carpaccio di Polpo Olivenöl Staudensellerie Rucola Zitrone	24
Feta Rucola & Wassermelone vom Grill Gurke rote Zwiebel Pinienkerne Limone Olivenöl & Honig <b>Vegi</b>	16

---

Fragen Sie nach bei

**-Kim - Sandy oder Nancy-**

**Salatbowl mit Rohkost & Blattsalaten**

an Hausdressing - für ihren Tisch - zum teilen

---

## aus Tradition kochen wir samstags

### - Suppenfleisch -

<b>Markgräfler Suppenfleisch</b> langsam gesimmert - heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück - Meerrettichsauce badische Zwetschgen süss/sauer & Salzkartöffeli	30
--	----

## sommer edition

€

<b>Linguine ai frutti di mare</b> Meeresfrüchte Venusmuschel Edelfische & Gamba Tomate Kräuter Knobi & Peperocine	37
<b>Gebratene Eglifilet</b> Mandelbutter dazu Salzkartöffeli & Blattspinat	32
<b>Thunfischfilet</b> Tataki in Sesam gebraten Gari-Ingwer Shiitake & Wasabi-Glasnudeln	36
<b>St. Louise Cut Ribs</b> -low and slow- BBQ & Honey-Mustard Sauce	26
dazu wahlweise :	
Maiskolben vom Grill	5
Mac & Chees	5
Coleslaw	5
Super Crunch Pommes frites	5
<b>Kalbsschnitzeli Saltimbocca alla Romana</b> Linguine al limone & Pistazie	30
<b>Pata Negra Schweinerücken Ibérico Tonnato</b> Thunfischsauce fritierte Kapern & Papas arragudas	32

## klassiker

€

Schwäbisch Hällisches <b>Landschweinefilet</b>	
frische Pfifferlinge Rahmsauce und Spätzli	30
+ frisches Marktgemüse	+ 6
<b>Cordon Bleu</b> vom Kalbsrücken & Marktgemüse	
Pommes Super Crunch	kleines / richtiges
	36 / 39
Simmentaler Rind <b>Filetspitzen Stroganoff</b>	
Shiitake Pfifferlinge Cornichons Zwiebeln	
an rassiger Sauce & Linguine	38
Heimisches <b>Kalbskotelett</b> Metzgerei Kalbacher	
Süßkartoffel-Wedges mit Brunnenkresse Pesto	44

## pflanzlich

€

<b>Pfifferling Bowl</b> knackig- frisch & klein so haben wir sie am liebsten	
an Weisswein Kräutern Sahne gebunden & dazu nach ihrer Wahl	
Linguine / Butterrösti / Omelett	32
Griechische Gemüse <b>Moussaka</b>	
Aubergine Kartoffel Tomate Nudel Artischocken Zwiebeln Oregano	
dazu Tzatziki	28

## vesper

€

Elsässer <b>Wurstsalat</b> Käse Tomaten Cornichons Zwiebeln Maienbrot	14
<b>Rindfleischsalat</b> Paprika und Tröpfli Maggi Maienbrot	18
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbshüftli Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch 1 oder 2 Schnitzel	26 / 31
<b>Ceasars Chicken Salad</b> mit Curry Putenbrust Olivenöl Anchovie Dressing Parmesan Kräuter & Croutons	27

## nachtisch

€

<b>Espresso Macchiato Brûlée</b> & hausgemachtes Linzertorteneis	9
<b>Linzertorte</b> nach Mama's Rezept	3,5
<b>Triplechoc Brownie</b> mit Caramel-Salzbutterm-Eis	10
Unsere hausgemachte <b>Eistorte</b> verschiedene Sorten Eis & Sorbet mit Crumble Meringuen Himbeersauce	12
<b>Coupe Danemark</b> Warme Schokisauce cremiges Vanilleeis & Schlagsahne	11
<b>Frische badische Beeren</b> mit Skyr & Grand Manier Weissem Schokoeis & Minze aus dem Garten	12

### Eis & Sorbet je Kugel

Eis: Vanille/Pistazie/Erdbeer/Schokolade/weiße Schokolade/Caramell-Salzbutterm	
Sorbet: Zitrone/Mango/Himbeer/Grüner Apfel <b>Vegan</b>	2,5
+ Schlagsahne	+ 0,5

### Käsedessert

Reblochon Münster Gauda Brie Gorgonzola Gruyère & Tessiner Feigensenf 3 oder 5 Käsesorten	15/19
--	-------

## Rösterei Peter Feiburg €

Schümli Kaffee	3,5
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks / Espresso Macchiato	3,8
Cappuccino / Milchkaffee	4,5
Espresso Doppio	5
Kännchen Schümli / Latte Macchiato / Schale	5
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9
Suchard Express Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	3,5 /4,5
Tee (Kamille,Schwarz,Pfefferminze,Grün, Früchte) Glas/Kännchen	3,5/5

## Verdauerli €

<u>Bitter 4cl on the rocks</u>	
Fernet Branca / Ramazotti	7
<u>Edelbrände 4cl</u>	
Calvados Grethers Choice	10
Cognac Grethers Choice	10
<u>Heimische Obstbrände 2c</u>	
Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3,5
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Mirabelle Grethers Choice	7
<u>Grappa 4cl</u>	
Marco Bonfante aus der Magnum Flasche	10
<u>Whisky 4cl</u>	
Johnny Walker Red Label Scotch	7
Knockando Single Malt 2002 Scotch	16
Tennessee Jack Daniels Bourbon	8
<u>Longdrink 0,2l</u>	
Bombay Saphire dest. London GinTonic Eis Limette	
Cynar / Campari - Orange oder Soda	
Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker	
Gorbatschow Wodka Lemmon	10
<u>Süssweine 4cl</u>	
Portwein Weiss / Rot	7
<u>Liköre 4cl</u>	
Grand Manier Rouge	9
Baileys Creme de Whisky	7

Ihre Gastgeber im Maien **Kim & Marco Weiß**

