

HERBST IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

VITAMINE & GESUNDES

Orange | Karotte | Apfel

frisch gepresster Saft 0,25l // 7,50

Spicy Ginger

Thomas Henry 0,2l // 3,50

Heißes Ingwerwasser

Wasser, frischer Ingwer, Honig,
Limette 0,4l // 4,50

Bionade

Holunder oder Ingwer-Orange
0,33l // 3,90

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Café Crème // 3

Portion // 4,90

Espresso, Rösterei Schwarzwild // 2,50

doppelt // 4,90

Cappuccino // 3,50

Schale Milchkaffee // 4,10

Latte Macchiato // 3,50

Echte Schoki

Große Tasse heiße Trink-Schokolade
(Heimbs) Vollmilch / Feinherb / Weiß
mit Schwarzwälder Weide-Vollmilch
0,25 l // 5,50

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen

classic 0,25l // 2,50

classic oder still 0,5 l // 3,50

classic, medium, still 0,75 l // 5,10

SÄFTE

Jacoby **Apfelsaft** naturtrüb

Jacoby **Orangensaft**

Jacoby **Johannisbeernektar**

alle Säfte pur 0,25l // 3,30

alle Säfte pur 0,4l // 5,30

als Schorle 0,25l // 3,10

als Schorle 0,4l // 4,90

Traubensaft hell, dunkel

pur 0,2l // 3,30

pur 0,4l // 5,30

als Schorle 0,4l // 4,90

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Spezi,

Limonade Orange/Zitrone

Klein 0,25l // 2,90

groß 0,4l // 4,60

Cola Light 0,2 l // 2,90

Cola Zero 0,33l // 3,50

BIER

Rothaus **Pils vom Fass** 0,3l // 3,40

Rothaus **Pils vom Fass** 0,4l // 4,30

Rothaus **Hefeweissbier** 0,5l // 4,70

Rothaus **Weissbier alkoholfrei**

0,5l/4,70

Fürstenberg **Kristallweizen** 0,5l // 4,70

Hieronimus Pils naturtrüb 0,33l // 3,90

Hieronimus Weizen 0,33l // 3,90

Bitburger Premium Pils 0,5l // 4,70

Köstritzer Schwarzbier 0,5l // 4,70

APERITIF

Aperol Spritz

Aperol, Winzersekt, Orange // 10,50

Spielweg Hugo

Hausgemachter Holunderblütensirup,
Winzersekt, Limette, Minze // 10,50
alkoholfrei mit Riesling 0,0% // 10,50

DRY & Tonic

Belsazar Black Forest Vermouth
Dry mit Tonic Water // 11

SEKT

Pinot Blanc & Chardonnay Brut

Winzersekt, Zotz 0,1l // 8
mit hausgemachtem Quittenlikör // 9,50

Pinot Rosé Winzersekt, Martin

Wassmer 0,1l // 8,50

Champagner „La Cuvée Brut“

0,1l // 14,50

OFFENE WEINE

// s´Viertel weiß (0,25l)

2018 **Grauer Burgunder** // 7

Eichstetter Herrenbuck
QbA, Kabinett trocken
Weingut K-H Hiss; Eichstetten

2017 **Weißer Burgunder** // 6

Qualitätswein trocken
Weingut Bercher, Burkheim

2017 **Gutedel** // 6,50

Kabinett, trocken
Weingut H. Schlumberger, Laufen

2018 **Weißer Gutedel** // 5,20

Halbtrocken
Weingut Zotz, Heitersheim

2017 **Riesling** // 7,50

Durbacher Klingelberger
QbA, VDP Gutswein, trocken
Weingut Markgraf von Baden

2017 **Riesling 0,0%** // 8

Eins Zwei Zero - alkoholfrei
Weingut Leitz, Rheingau

// s´Viertel rosé (0,25l)

2018 **Spätburgunder Rosé** // 8,50

VDP Gutswein, Kabinett,
trocken Weingut Salwey, Oberrotweil

// s´Viertel rot (0,25l)

2015 Sasbacher Rote Halde

Spätburgunder Rotwein // 8

Qualitätswein trocken
Edition „Gams“
Winzergenossenschaft Sasbach

2015 Spielweg Edition Tomi Ungerer

Spätburgunder Rotwein // 8,50

Qualitätswein trocken
Weingut Martin Wassmer, Schlatt

2017 SPÄTBURGUNDER // 6,30

Qualitätswein **lieblich**
Weingut Zotz, Heitersheim

2015 Chateau la Garenne // 9,50

Lussac- St. Emilion,
Bordeaux Frankreich

2016 Baron de Ley // 11

Las Altillas, **Rioja** Spanien

FLASCHENWEINE

Kristins Empfehlungen

2018

Spätburgunder Rosé // 25,50

Kabinett "feinherb"
Weingut Martin Wassmer

2017 Mauchener „Biowein“ // 27,50

Qualitätswein trocken,
Weingut Lämmlin-Schindler

2018 Heitersheimer Maltesergarten

Kabinett trocken, Alte Rebe
Weingut Zotz, Heitersheim // 25,50

*bitte fragen Sie auch nach
unserer großen Weinkarte*

MITTAGSKÄRTLE

durchgängig von 12 – 17.30 Uhr (letzte Bestellung 17 Uhr)

*zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, Ricotta-Crème
aus der eigenen Käserei und gesalzene Landbutter*

// Vorneweg

Carpaccio vom Hinterwälder Rind mit gehobeltem Parmesan,
Pinienkernen und Rucola // 15,50

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 22

Caesar Salat von kleinen Romanasalatherzen vom Lindenbrunnenhof, krossem Speck,
Sauerteigbrotchips vom Chef und gehobeltem Parmesan // 15
mit gebratenen Garnelen (3St.) // 21,50
vegetarisch ohne Speck/Garnelen // 14

Sashimi vom Fjord-Lachs mit Gurken, Sesam, Soja-Sauce und Wasabi
als Vorspeise // 18,50 als Hauptgang // 26

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten,
Zitronengras dazu Soja-Sauce // 14,50

// Suppen

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegi) klein // 6 groß // 8

Badische Flädlesuppe klein // 7 groß // 9

Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen klein // 11 groß // 14
und gebratenen Garnelen (2 St.) + // 4,50 + // 4,50

// Hauptsache

Steak vom Schwarzwälder Weiderind mit großem, gemischtem Salat, Kräuterbutter // 28
mit Süßkartoffelpommes // + 4,50 mit Pommes Frites // + 4,50

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade,
Spätzle vom Brett, Kohlrabi-Karottengemüse und kaltgerührten Preiselbeeren // 28,50

Ausgelöste Forellenfilets „Müllerin“ auf der Haut gebraten aus der Wutach
mit Blattspinat, mit Dampfkartoffeln // 24

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit geschmortem & gepickeltem Kürbis,
Kürbis-Kokosschaum und Spinatsalat // 26,50 (vegetarisch)

*„Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen € 3,50 pro weitere Person für das Gedeck mit Landbrot und Butter*

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion abzüglich € 3,50

VESPERKARTE

durchgängig von 12 – 18 Uhr (letzte Bestellung 17.45 Uhr)

*zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, Ricotta-Crème
aus der eigenen Käserei und gesalzene Landbutter*

// Flammkuchen

bitte wählen Sie: mit Weizen- oder Roggenmehl-Malz-Boden

„Klassisch“ mit Speck, Schmand und Zwiebeln // 14

„Wild“ mit Wildschinken, Schmand und confierten, roten Zwiebeln // 16,50

„Vegi“ mit Kartoffelscheiben, Rucola-Salat und Ricotta aus der eigenen Käserei // 14

// Vesper

Hausgemachte Wildschweinbratwürstle (3St.) mit Roggensauerteigbrot, Senf // 11,50

Wurstsalat von Kalbslyoner oder Elsässer Wurstsalat (mit Käse) // 12

Hausgemachter Schwartenmagen mit Vinaigrette // 11,50

Salatschüssele mit Rohkost und Blattsalaten // 8

Päarle Hirschlandjäger (2 St.) von der Spezialitäten Metzgerei Krug, Gaggenau // 6,50

Schwäbische Maultaschen in der Brühe serviert mit Salatschüssele // 16,50

// Vesperbretter

Spielweger Vesperbrett

mit zwei Sorten hausgemachtem Käse: Obertäler Weichkäse und Spielweger Bergkäse,
dünn aufgeschnittenem Schwarzwälder Schinken, hausgemachtem Schwartenmagen,
Fleischwurst vom Ring, feine Hirschleberpaté, Cornichons

kleine Portion // 12

Vesperportion // 18,50

„Wildes“ Vesperbrett

mit hausgemachter Wildpaté von Reh und Wildsau, grobe Wildleberwurst, Hirschlandjäger
feine Hirschleberpaté und Obertäler Weichkäse aus der Spielweg Käserei

kleine Portion // 12

Vesperportion // 18,50

*„Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Vesper mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen € 3,50 pro weitere Person für das Gedeck mit Landbrot und Butter*

20 JAHRE SPIELWEGER KÄSE

„Drum isch er au so räs, de Münstertäler Chäs“

// Käsevesper

Spielweger Rohmilch- Käseteller

Spielweger Bergkäse – Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta Frischkäse
(aus pasteurisierter Kuhmilchmolke hergestellt)
mit Spielweger Bauernbrot

klein // 12

groß // 18

mit Feigen- oder Birnensenf // + 0,50

mit Münstertäler Tannenhonig // + 0,50

Gehobelter, **alter Spielweger Bergkäse** mit Walnussöl // 13,50

GESCHICHTE DER KÄSEREI

Seit Sommer 1995 betreibt **Karl-Josef Fuchs** im Hotel Spielweg eine Käserei, in der er nach traditionellen Verfahren **Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse** und aus der anfallenden Molke den **Ricotta Frischkäse** herstellt.

Der Käse reift im **Naturkeller** hinter der Käserei im Innenhof.

Für den „**Spielweger**“ und den „**Obertäler**“ wird die über Nacht gekühlte Abendmilch und die frische Morgenmilch zu jeweils gleichen Teilen verkäst. Das Herstellungsverfahren ist hunderte von Jahren alt, nur statt eines Holzfeuers wärmt ein Gasbrenner die Milch im großen **Kupferkessel**. Die Gerinnung der Milch erfolgt durch Natur-Kälberlab und auch die weiteren Fertigungsschritte sind traditionelle **Handarbeit**. Es entsteht in aufwendiger Handarbeit eine hochwertige landschaftstypische Spezialität.

Gerne können Sie den Spielweger Käse auch für zu Hause mitnehmen.
Verkauf an der Rezeption

DESSERT | EIS | KUCHEN

// Dessert

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Heidelbeerkompott und Sauerrahmeis // 14

Windbeutel gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis und flüssigem Salzkaramell // 9,50

// Spielweg Eis & Sorbet

Kugel hausgemachtes Eis // 3,50

Tahiti- Vanille / Sauerrahm / Vollmilch-Schokoladeneis / weiße Mandel // 3,50
mit einem Shot Eierlikör // + 5

Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50

Erdbeere / Cassis / Himbeere / Mango/ Passionsfrucht / Zitrone
mit einem Shot Rum // +5
mit Sekt aufgegossen // +5

Sorbet-Becher 3 Kugeln Sorbet nach Wahl // 9,50

Affogato, Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso-Shot // 5,50

// Eisbecher mit Schöller Eis

Schwarzwaldbecher „Der Klassiker“ // 8,50

in Schladerer Kirschwasser selbst eingelegte Markgräfler Kirschen,
Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokoladensplitter und ein Spritzer Kirschwasser

Gemischter Eisbecher mit 3 Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere) // 4,80

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokoladensplitter // 4,80

Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokoladensplitter // 4,80

// Kuchen aus der Spielweg Bäckerei

Apfelkuchen // 3,50

Kuchen nach Tagesangebot (siehe auf der Tafel) // 3,50

Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschwasser // 4,50

Torten nach Tagesangebot (siehe auf der Tafel) // 4,50

Kuchen mit Sahne // + 0,50

KINDERKARTE

durchgängig von 12 – 18 Uhr (letzte Bestellung 17.45 Uhr)

Badische Flädlesuppe // 4,50

Schwäbische Maultaschen in der Brühe oder gebraten mit Tomatensauce // 9,50

Paniertes Schnitzel // 9,90

Fischstäbchen // 8,50

Spaghetti mit hausgemachter Rinder-Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

alle Gerichte wahlweise mit

Nudeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten, feinem Gemüse, kleiner Salatteller

Kinderdessert – Kugel Eis (Vanille / Schoko / Erdbeere) // 1,80

SPIELWEG ZUM MITNEHMEN

bitte geben Sie Ihre Bestellung an der Rezeption ab

ROHMILCHKÄSE AUS DER EIGENEN KÄSEREI

gerne portionieren wir Ihnen ab 200g

Bergkäse mind. 6 Monate gereift // 24/kg

Obermünstertäler Weichkäse // 21/kg

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Grobe Wild-Leberwurst mit Majoran 300g-Glas // 8,50

Wildsalami, geräuchert o. luftgetrocknet // 45/kg

Blutwurst mit Leber und Zunge 300g-Glas // 9,50

Luftgetrockneter Coppa vom Landschwein // 36/kg

Diverse Sorten hausgemachte Marmelade Glas // 6,50

SPIELWEGER LADY FOX GIN 0,5 l // 45

Informationen

alle Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Liebe Gäste,

*sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen
Zutaten finden Sie in unserem Allergen-Ordner.*

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

TEE

VOM TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen Schwarzer Tee // 4,70

| | |
|---------------------|--|
| Darjeeling Jungpana | Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma |
| Earl Grey | Feiner Darjeeling mit dem frischen Aroma der Bergamotte |
| Mokalbarie Assam | Malzig, würzig, rassig und extravagant |
| English Breakfast | Vollmundig, reife, herbe Fülle und prickelndes Flavour |

Kännchen Grüner Tee // 4,70

| | |
|--------------|--|
| Fancy Sencha | Großblättriger Sencha, feine Bitterkeit mit dem Hauch Süße |
| Morgentau | Sencha Tee, Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosenblüten |

Kännchen Früchte Tee // 4,70

| | |
|---------------|--|
| Get the Power | Früchtekomposition mit purem Johannisbeersaft und Kolanuss |
|---------------|--|

Kännchen Kräuter Tee // 4,70

| | |
|-----------------|---|
| Roibosh | vom Roten Busch aus Südafrika |
| Vanilla Roibosh | Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille |

KRÄUTERTEES AUS DEM BAUERNGARTEN

*Frische Kräuter aus dem Bauerngarten geben neue Kraft für den Tag
jeweils als Portion serviert*

Spielweger Gartenkräuter Tee // 4,70

Verveine, Brombeerblätter, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

Morgenbasen Tee // 4,70

Basischer Kräutertee für den Vormittag
Zinnkraut, Brombeerblätter, Birkenblätter, Zitronengras, Rosmarin, Ingwer

Abendbasen Tee // 4,70

Basischer Kräutertee für den Nachmittag
Lindenblüten, Himbeerblätter, Fenchel, Spitzwegerichblätter, Kornblumenblüten

Zitronenverbene // 4,70

Wohltuend zitroniger Geschmack, erfrischende Wirkung

Pfefferminz Tee aus dem eigene Garten // 4,70

Gerne können Sie die Tees auch für zu Hause mitnehmen. Verkauf im „Lädele“

HERKUNFT UNSERER SPIELWEG PRODUKTE

BROT Roggensauerteigbrot aus der eigenen Backstube "Brot vom Chef" traditionell mit Ruch- und Roggenmehl der Adler-Mühle aus Bahlingen gebacken. Weißbrot und Brötchen kommen täglich vom Ebner Begg aus dem Münstertal. Mittwochs und Samstag liefert der Gipf-Hof oberhalb des Spielwegs gewickeltes Holzofen-Brot

KUCHEN | SORBET | EIS aus der Spielweg Bäckerei

OBST Bauern aus Region und Gemüse-Braun aus Bad Krozingen

HONIG & HONIGWABEN Imkerin Silvia Pfefferle aus dem Untermünstertal und anderen Münstertäler Imker. Guter Wabenhonig ist eine Delikatesse, da er nicht mit anderen Honigsorten vermischt wird. Er enthält Blütennektar, Pollen und Honigtau. Die Waben dienen den Nutztieren als Einlagerungsort für Bienenpollen, aber auch für Propolis. Letztgenanntes ist das harzige Produkt, welches von Bienen extra produziert wird, um schädliche Erreger abzuwehren.

MILCH | QUARK | BUTTER Schwarzwaldmilch aus Freiburg

ZIEGENKÄSE Monte Ziego Käserei – Bio-Ziegenkäse aus 100% Heumilch

EIER Familie Abel vom Sonnenhof aus Hartheim

KRÄUTER | BLUMEN aus Sabine Fuchs Gärten rund um den Spielweg

KRÄUTERTEE aus der Spielweg Garten und aus dem Tee- und Kräutergarten von Renate Meienburg aus Ballrechten-Dottingen

BIO-GEMÜSE | SALAT Alte und Neue Bio- Gemüsesorten kommen vom Lindenbrunnenhof von der Familie Binder aus Forchheim. Hier wird das Gemüse nach ökologischen Richtlinien angebaut.

RIND | KALB | LAMM

Drehbachhof & Hansemichelhof

Von diesem beiden Höfen auf dem Schauinsland kaufen wir ganze Stücke von Hinterwälder Rindern. Die Weideflächen reichen bis ca. 1200m und das Grünland wird extensiv bewirtschaftet (Magerwiesen ohne Dünger) Die Stücke werden komplett im Spielweg verarbeitet & verwurstet.

Echt Schwarzwald -

Qualitätsrindfleisch & Lamm aus dem Schwarzwald

Um für das Qualitätsmerkmal echt Schwarzwald Rindfleisch produzieren zu dürfen, sind die Landwirte an festgelegte Regeln und Kontrollen gebunden. Das führt zu kerngesunden Tieren und Fleisch in Premium-Qualität durch artgerechte Haltung und natürliche Futtergrundlage.

SCHWEIN Landschwein von der Spezialitätenmetzgerei Krug aus Gaggenau & Bioland Hofgut Silva, Oberkirch

WILD Aus dem eigenen Revier "Oberer Wald", der Oberpfalz und aus befreundeten Revieren

GEFLÜGEL aus dem Elsass „Label Rouge“ / Bioland Hofgut Silva, Oberkirch

WILDWURST | WILDSALAMI Spielweger Wurstküche

FORELLE & SAIBLING Forellenzucht Rainer Tress an der Wutach

FISCH | MEERESFRÜCHTE Deutsche See

KARTOFFELN Einer unserer ältesten Lieferanten ist die Familie Hipp aus Grifßheim.

KÄSE | RICOTTA | JOGHURT aus der Spielweg Käserei. Der Käse reift im Naturkeller hinter der Käserei im Innenhof.

LUNCH

all day from 12-5.30 pm (last order 5pm)

*we serve our home made country bread, ricotta cream from our cheese dairy
and salted butter to all dishes*

// first courses

Carpaccio from local beef with shaved parmesan, pine nuts and rocket salad // 15

Goose liver terrine with chocolate "fleur de sel", quinces glee black nuts and brioche // 22

Caesar Salat with bacon, sour dough bread croutons and parmesan shavings // 15
with pan fried shrimp (3pc.) // 21,50
vegetarian without bacon // 14

Sashimi from fjord salmon with cucumber, sesame, soy sauce and wasabi
first course // 18,50 main course // 26

Wild Boar Dim Sum filled with root vegetables, chick peas, lemon grass, soy sauce // 14,50

// soups

Soup of the day (vegetarien) big // 8 small // 6

Local clear broth with sliced crêpes big // 9 small // 7

Pumpkin coconut soup with pumpkin seeds big // 14 small // 11
+ shrimp (2 pc.) + // 4,50 + // 4,50

// mains

Steak from local beef with mixed salad and homemade herb butter // 28
with sweet potato fries // + 4,50

"Wiener Schnitzel" from back of wild boar with hazelnut crumbing,
savoy cabbage and carrot vegetables, Spätzle and cold stirred cranberries // 28,50

Trout filets "miller style" with spinach and steamed potatoes // 24

Homemade Ricotta Ravioli with braised and pickled pumpkin,
pumpkin coconut foam and spinach // 26,50 (vegetarian)

*„Sharing is caring“ – You want to share a dish with other people? We charge € 3,50 per
person for the couvert including bread and butter*

// dessert

Cream puff with homemade vanilla ice cream and salted caramel // 9,50

Chocolate tarte "Bertrand" with blueberry compote and sour cream ice cream // 14

VESPER

all day from 12-6pm (last order at 5.45 pm)

*we serve our home made country bread, ricotta cream from our cheese dairy
and salted butter to all dishes*

// Flammkuchen

with wheat or rye flour and malt base

„classic“ with bacon, sour cream and onions // 14

„Wild“ with game bacon, sour cream and confit red onions // 16,50

„Vegetarien“ with potato, rocket salad and ricotta cheese // 14

// Vesper

home made wild boar sausages (3 pc.) with rye sour dough bread, mustard // 11,50

Sausage salade from veal sausage or Alsatian Wurstsalat (with swiss cheese) // 12

Salad bowl with raw vegetables and leaf salad // 8

Pair of deer Landjäger from the specialities butchery Krug, Gaggenau // 5,50

„Maultaschen“-Ravioli filled with meat and spinach- served in local beef
broth with a small salad // 16,50

Spielwegs' Vesperbrett (board)

with two kinds of homemade cheese – Obertäler soft cheese and Spielweger mountain
cheese-thin sliced black forest ham, deer liver paté, bologna, country sausages, cornichons

Small portion // 12

Large portion // 18,50

„Game“ Vesperbrett (board)

with home made game paté de la campagne, game liver sausage, deer liver paté,
deer landjäger and Obertäler soft cheese from our own

Small portion // 12

Large portion // 18,50

// home made cheese

Raw milk cheese from Spielweg

Spielweger mountain cheese – Obermünstertäler soft cheese

und Ricotta cream cheese (made of pasteurized cow's milk whey)

Snackportion small // 12

large // 18

with fig- or pear mustard + // 0,50

with honey from Münstertal + // 0,50

Shaved, old Spielweger mountain cheese with walnut oil // 13,50

*„Sharing is caring“ – You want to share a dish with other people? We charge € 3,50 per
person for the couvert including bread and butter*

ICE CREAM | CAKE | KIDS MENU

// Spielweg homemade ice cream and sorbet

1 Scoop homemade sorbet // 3,50

strawberry / cassis / raspberry / mango / passion fruit / lemon

1 scoop homemade ice cream // 3,50

Tahiti vanilla / sour cream / chocolate ice cream / white almond

Sorbet Sundae – 3 scoops at your choice // 9,50

Affogato | Vanilla ice cream with espresso shot // 5,50

// Sundae with schöller ice cream

Black Forest // 8,50

in cherry schnaps preserved cherries, vanilla and chocolate ice cream,
cream and cherry schnaps

Ice cream sundae | 3 scoops at your choice (chocolate, vanilla, strawberry // 4,80

Iced coffee with 2 scoops of vanilla ice cream, cream // 4,80

Iced chocolate with 2 scoops of vanilla ice cream, cream // 4,80

// Cake from our bakery

Cake of the day (see daily offers) // 3,50

Black Forest Cake with cherry schnaps // 4,50

Gateau of the day (see daily offers) // 4,50

Cake with cream // + 0,50

// Kids menu

from 12 to 6 pm (last order 5.45 pm)

Local clear broth with sliced crêpes // 4,50

Swabian ravioli in a clear broth or roasted with tomato sauce // 9,50

Pan fried Schnitzel // 9,90

Fish fingers // 8,50

Spaghetti Bolognese or tomatoe sauce // 9,90

please choose 2 out of:

noodles, french fries, croquette, vegetables, salad

All prices are in € including taxes – please ask your waiter for any dietary requirements