

## Suppen

Leberknödelsuppe (2 Knödel) <sup>3</sup>	€ 2,80
Brätknödelsuppe (2 Knödel) <sup>3,9</sup>	€ 2,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 2,80
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken <sup>3</sup>	€ 3,50
Brätstrudelsuppe <sup>3,9</sup>	€ 3,50
Festsuppe (gemischte Suppe mit Backspätzle) <sup>3,9</sup>	€ 3,50

## Salate

Salatschüssel "Schloß Tirol"	€ 6,90
<small>Auswahl versch. Salate mit Schinken, Spargel und Ei <sup>9</sup></small>	
Salat mit einem Garnelenspieß	€ 7,50
Hirtensalat	€ 7,90
<small>mit eingelegtem Hirtenkäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln <sup>2</sup></small>	
Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 7,90
Gemischter Salat (Beilagensalat)	€ 2,90
Tomate mit Mozzarella	€ 4,80

## Vorspeisen

Portion Griebenschmalz mit Bauernbrot	€ 3,50
Camembert gebacken an Salatbouquet mit Preiselbeeren und Toast	€ 4,90
Geröstete Maultaschen mit Ei und Salatgarnitur	€ 6,80
Omelette mit Schinken <u>oder</u> Pilzen und kleinem Salat	€ 7,50

## Vegetarisches - fleischlos aber dennoch reizvoll

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, mit einer Sahne-Joghurt-Sauce und kleinem Salat	€ 7,40
Hausgemachte Kässpätzle mit gemischtem Salat <sup>2</sup>	€ 6,90
Hausgemachte Krautspätzle mit gemischtem Salat <sup>2</sup>	€ 6,50
Champignon - Toast mit Pilzsauce, Röstzwiebeln, Omelette vom Ei und Käse überbacken <sup>2</sup>	€ 6,00

## Aus dem Wasser

2 Garnelenspieße in Knoblauchjus gebraten mit Toast	€ 7,50
Frittierte Calamari mit Mayonnaise	€ 7,80
Gedünstetes Pangasiusfilet an einer Rieslingsauce mit zartem Gemüse und Reis	€ 13,50

## Unsere Braten vom Rind

Sauerbraten in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 8,90
Burgunderbraten an einer Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 9,50
Rinderrahmbraten an einer Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 8,90
Jägerbraten an einer Pilzsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 9,50

(2) Konservierungsstoff

## Unsere Schnitzelklassiker vom Schwein

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 9,80
Paprikaschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 9,80
Zigeunerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 9,80
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 9,80
Schnitzel „Mailänder Art“ mit Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes frites und Salat <sup>2</sup>	€ 10,80

## Toast's NICHT AM SONNTAGMITTAG

Zigeuner - Toast mit zwei Schweinerückensteaks und Käse überbacken, pikante Garnitur <sup>2</sup>	€ 6,70
Hawaii - Toast mit Käse, Schinken und Ananas <sup>2,9</sup>	€ 6,00
Bürger - Toast zwei Schweinerückensteaks, mit Champignons und Käse überbacken <sup>2</sup>	€ 6,70
Haus - Toast mit zwei Schweinerückensteaks, Spargel, Käse und Ei <sup>2</sup>	€ 6,70
Schinken-Käse-Toast <sup>2</sup>	€ 4,00
Toast Singapur Schweinegeschnetzeltes, Früchte und Curry-Rahmsauce <sup>1,3</sup>	€ 7,00
Spezial - Toast belegt mit Schweinerückensteak und Schinken überbacken mit frischen Tomaten und Käse <sup>2,9</sup>	€ 7,50

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoff (3) Antioxidationsmittel (9) phosphathaltig

## Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)	€ 9,50
mit Pommes frites und kleinem Salatteller <b>oder</b> nur großem Salatteller	
Cordon Bleu (vom Schwein)	€ 10,50
mit Pommes frites und Salat	
Schweinesteak "Försterinnen Art"	€ 9,80
mit Pilzen, Pommes frites und Salat	
Schweinesteak "Schweizer Art"	€ 9,80
2 Schweinerückensteaks auf Toast mit Schinken und Käse überbacken, Salatteller 2	
Schweinesteak "Hawaii" mit Reis, Früchten und Salat 1,3	€ 9,80
Pfeffersteak (Roastbeef) in grüner Pfeffer -Cognac Rahmsauce	€ 17,80
mit Pommes und buntem Salatteller	
Wiener Rostbraten (Roastbeef)	€ 17,50
mit Kräuterbutter, Herzoginnenkartoffeln und Salat	
Zwiebelrostbraten (Roastbeef)	€ 17,50
mit Krautspätzle und Salat	
Schwabentopf (3 Stück Schweinefilet)	€ 12,50
mit Pilzsauce, hausgemachten Spätzle und Salatteller	
Schweinemedallions (3 Stück Schweinefilet) in Rahmsauce	€ 12,50
mit Krokette und Salat	
Filetgulasch "Stroganoff" (Roastbeef)	€ 16,80
mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Züricher Sahnfleisch	€ 12,50
Schweinefiletspitzen geschneuzelt mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat	
Folterpfanne (sehr pikant)	€ 10,80
2 Schweinerückensteaks mit Reis oder Spätzle und Salatteller	
Welfenspieß (3 verschiedene Fleischarten in pikanter Sauce)	€ 12,50
mit Krokette und Gemüse	
Zigeunerspieß (Schweinelende und Schweinesteak)	€ 12,00
mit Pommes frites und Salat	
Grillteller (3 verschiedene Fleischarten)	€ 13,50
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoff (3) Antioxidationsmittel (9) phosphathaltig

## Vom Kalb

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	€ 14,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis und Salat	€ 14,90

## Von der Pute

Putenschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	€ 10,50
Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce, Reis und Salat <sup>1,3</sup>	€ 10,50

## Wildgerichte

Hubertustopf (Rehbraten) mit Spätzle, Preiselbeeren, Pfirsichstück und Salat	€ 16,20
Rehmedaillon in Pfifferling-Rahmsauce mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat	€ 17,50

## Beilagen

Jede zusätzliche Beilage	€ 2,00
--------------------------	--------

## Für unsere "kleinen" Gäste

Hänsel und Gretel	€ 4,50
kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	
Bratwurst "Supermann" 9	€ 4,00
mit Pommes frites und Ketchup	
Spätzle-Teller "Rotkäppchen"	€ 2,00
mit Pilzrahmsauce oder Rahmsauce	
Currywurst „Spiderman“ mit Pommes frites 9	€ 4,00

## Desserts

Gemischtes Eis 3 Kugeln	ohne Sahne 1	€ 2,60
	mit Sahne 1	€ 2,90
„Anton“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Waffeln 1		€ 2,10
„Raupe“ 3 Kugeln gemischtes Eis 1		€ 2,80
Coupe Dänemark		€ 3,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce, Walnüssen und Sahne 1		
Banana Boot		€ 4,50
Je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Bananeneis, mit Sahne, 1		
Schokoladensauce und gestifteten Mandeln		
Früchtebecher		€ 4,40
Je 2 Kugeln Vanille- und Erdbeereis mit Obstsalat und Kirschlikör 1		
Eisflamme		€ 4,40
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne 1		
Kaiserschmarrn mit Kompott		€ 6,50

(1) Farbstoff (9) phosphathaltig

## Brotzeitkarte warm und kalt

2 Bratwürste mit Salat 9	€ 6,00
2 Bratwürste mit Kartoffelsalat 9	€ 6,00
Original „Drexel’s Schwarzgeräuchertes“	€ 6,50
Wurstsalat "Schweizer Art" 9	€ 6,50
Wurstsalat 9	€ 5,70
Hausmacher Bratensülze „saisonbedingt“	€ 5,50
Portion Pressack	€ 3,50
Portion Pressack, sauer mit Zwiebeln	€ 4,50
Portion Leberkäse mit Brot und Gurke 9	€ 4,50
Portion Leberkäse gebacken mit Salat 9	€ 6,00
„Saurer Käs“ Romadur sauer angemacht mit Zwiebeln	€ 5,50
Bauern-Cordon-Bleu mit Salat 2,9	€ 6,50
Currywurst (Bratwurst) mit Pommes frites	€ 5,00
Drexel’s Brotzeitplatte	€ 6,50
mit hausgemachten Spezialitäten	
ganz besonders empfehlen wir... eine große Brotzeitplatte	
für 2 Personen	€ 10,00
für 3 Personen	€ 14,00
(auf Anfrage auch für mehrere Personen möglich)	

Zu jedem Gericht aus der Brotzeitkarte reichen wir einen Brotkorb.

**Mittwochs ab 09:00 Uhr frische Weißwürste**

Sämtliche Wurstsorten sind aus unserer hauseigenen Metzgerei.

## Heiße Getränke

Alle Kaffeesorten werden frisch aus der „Seeberger“ Kaffeebohne gemahlen. Die Sorten Viena Gold und Giulio sorgen für genussvolle Kaffee- Erlebnisse.

Tasse Kaffee Viena Gold 10	€ 2,20
Großer Kaffee 10	€ 2,60
Milchkaffee 10	€ 2,60
Latte Macchiato 10	€ 2,60
Cappuccino Giulio mit Milchschaum 10	€ 2,50
Espresso Giulio 10	€ 1,80
Doppelter Espresso Giulio 10	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,30
Teegenuss aus dem Glas	€ 1,80
Kännchen Tee	€ 2,90

## Alkoholische Getränke

Bier Postbräu Premium hell	0,25 l	€ 1,80	
	0,5 l	€ 2,50	
Warsteiner alkoholfrei	0,5 l	€ 2,50	
Pils Riegele oder Postbräu	0,3 l	€ 2,50	
König Ludwig Weizen leicht	0,5 l	€ 2,70	
Franziskaner Weizen hell	0,5 l	€ 3,00	
	dunkel	0,5 l	€ 3,00
	alkoholfrei	0,5 l	€ 3,00
Radler	0,25 l	€ 1,80	
	0,5 l	€ 2,50	
Cola-Weizen 10	0,5 l	€ 2,50	
Gais (Bier + Cola + 2cl Kirschlikör) 10	0,5 l	€ 3,00	
Weinschorle	0,25 l	€ 2,50	
	0,5 l	€ 3,30	

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,20
Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Traubensaft	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,80
Orangensaft-, Johannisbeersaft-, Maracuja-, Traubensaftschorle	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,80
Mozartquelle "sanft"	0,3 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,50
Adelholzener stilles Wasser	0,3 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,3 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,30
Original Riegele Spezi <sup>10</sup>	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,80
Coca Cola, Fanta <sup>10</sup>	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,80

<sup>(10)</sup> coffeinhaltig

## Sekt

Schloß Trier – Jahrgangssekt, halbtrocken 0,75 l € 13,00  
 Ein fein fruchtiger Sekt, der durch seine besondere Spritzigkeit und Harmonie begeistert.

## Schoppenweine (weiß)

Stettener Heuchelberg Riesling QbA 0,25 l € 3,80  
 Ein Qualitätswein vom Weingut Storz in Cleebrohn. Fruchtig, rassig, markant, mit dem typischen Apfelton – so lässt sich dieser halbtrockene Riesling aus dem „Ländle“ beschreiben.

Oberbergener Bassgeige 0,25 l € 4,00  
 Müller-Thurgau, Qualitätswein Kaisertrunk, QbA, trocken  
 Frisch und spritzig, blumiges, angenehmes Bouquet, mit zartem Muskatton. Seine milde Säure macht ihn sehr bekömmlich und verzeiht auch mal „ein Viertel zu viel“

Pinot Grigio – Villa Rocca 0,25 l € 4,00  
 Italien, trocken, ausdrucksvoll, kräftig  
 Ein pik sauberer Pinot Grigio, leicht und saftig, an Birne und getrockneten Nüssen erinnernde Aromen, im Abgang weich und harmonisch

## Schoppenweine (rosé)

Messias – vinho Bairas 0,25l € 4,00  
 Feinfruchtiger Rosé, halbtrocken, leicht prickelnd, schöne Erdbeer- und Himbeeraromen im Bouquet.

## Schoppenweine (rot)

Heilbronner Staufenberg 0,25 l € 4,00  
 Trollinger, QbA, feine, weinige Trollingernote, halbtrocken  
 Dieser feine Trollinger ist rubinrot, feingliedrig, mit schönen Fruchtcomponenten, nicht schwer, feiner leichter Mandelton.

Südtiroler Edelvernatsch 0,25 l € 3,80  
 Erste und neue, Kaltern, aromatisch, ausgewogen, trocken  
 Rubinrote Farbe, feines, fruchtiges Bukett, leichter Mandelton.  
 Im Gaumen fruchtsäurebetont, frisch und gradlinig, angenehm leicht.

Merlot del Veneto "Zonin" 0,25 l € 4,00  
 Je nach Anbaugebiet von leicht bis sehr kräftig vorzufinden.  
 Die Cantine Morandi baut im Veneto einen leichteren Vertreter aus, trocken, fruchtbetont, und unkompliziert.

Zum Abschluss etwas Besonderes:



Edelbrände im Holzfass gereift



Prinz „Alte Kirsche“ 41%	2 cl	€ 3,50
Prinz „Alter Williams Christ“	2 cl	€ 3,50
Prinz „Alte Marille“	2 cl	€ 3,50
Prinz „Alte Zwetschge“	2 cl	€ 3,50
Prinz „Alte Himbeere“	2 cl	€ 3,50
Prinz „Alte Haselnuss“	2 cl	€ 3,50
Prinz Rum-Coconut 41%	2 cl	€ 4,00
Prinz Champagner Trüffel Likör	2 cl	€ 4,00
Prinz Rosen Likör 11%	2 cl	€ 4,00