

Getränke & Speisen

Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag: 17 - 22.00 Uhr

Samstag: 16 - 22.00 Uhr

Sonntag: 16 - 21.00 Uhr

Unsere Küche ist geöffnet bis 20.30 Uhr.

Montag bis Mittwoch gönnen wir uns eine kleine Pause.

Salate

Winzer-Salatteller

Verschiedene Blatt- und hausgemachte Rohkostsalate, Landkäse, Bauernbrot a; c; e

Kleiner Salatteller *e*

Großer Salatteller *e*

Flammkuchen

Mit Speck und Käse *1 a; c*

Mit Speck und Zwiebeln *1 a; c*

Mit Speck, Käse und Zwiebeln *1 a; c*

Mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse *1 a; c*

Mit Speck, Käse und Knoblauch *1 a; c*

Mit Lauch, Käse und geräuchertem Lachs *a; c*

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum *a; c*

Mit Gemüse *a; c*

Mit Gemüse und Münsterkäse *a; c*

Mit Apfel und Zimt *a; c*

Mit Apfel und Zimt, flambiert *a; c*

Warme Speisen

Zwei Schweineschnitzel paniert
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

*mit Brägele & Bratensoße & Salat
mit Bauernbrot & Bratensoße & Salat a; b; d*

Ein Paar Bauernwürstle

mit Brägele/Kartoffelsalat & Meerrettich 6; d

Drei Maultaschen

mit Zwiebeln & Kartoffelsalat 2; d

Müllers Pfännle

*mit Brägele, Tomaten, Münsterkäse überbacken
& Salat c; e*

*mit Brägele, **Schweinerückensteak**, Tomaten,
Münsterkäse überbacken & Salat c; e*

Beilagenbrägele

Klein

Groß



Vesperkarte

Schmalztöpfchen mit Bauernbrot *3; a*

Winzervesper

*mit Blut-, Leberwurst, Lyoner, Bierschinken, Speck,
Landkäse, Kirschwasser & Bauernbrot*

Wurstsalat

*mit Brägele 1;5; 6; d; e
mit Bauernbrot*

Elsässer Wurstsalat

*mit Brägele 1; 5; 6; a; d; e
mit Bauernbrot 1; 5; 6; a; c; d; e*

Dreierlei

*mit Wurstsalat, Bibeleskäse & Brägele 1; 5; 6; c; d; e
mit Wurstsalat, Saure Bohnen & Brägele 1; 5; 6; d; e*

Bibeleskäse

*mit Brägele c
mit Butter & Bauernbrot a; c*

Frischer Landkäse

mit Butter, Kümmel & Bauernbrot a; c

Sie spüren nur einen kleinen Hunger?
Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden
(alle Preise abzüglich 3 Euro)

Dessert

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

Erdbeere/Vanille/Schokolade/Walnuss

Kaffee/Cappuccino/Espressogedeck

mit einer Kugel Eis und Gebäck



Liebe Gäste,

zu einem guten Wein gehört auch gutes Essen. Hier ist uns Regionalität und gute Qualität sehr wichtig, weshalb wir unsere Produkte aus der näheren Umgebung beziehen.

- ... unsere Wurst für den Wurstsalat von der Metzgerei Wagner Zell am Harmersbach
- ... unser Schäuferle von der Metzgerei Stigler in Ortenberg
- ... unsere Hausmacher-Wurst, Speck und Fleisch vom Schwäbisch-Hallischen-Landschwein aus der Metzgerei Bohnert in Oberkirch
- ... unseren Landkäse und das Gemüse vom Kern Hofladen in Mösbach
- ... unser Bauernbrot und das Schweineschmalz vom Obsthof Schappacher in Nußbach
- ... unsere Flammenkuchen von Klaus Schwarz aus Ettenheimmünster (Münstertäler Flammenkuchen)

Einen Guten Appetit wünschen wir und unsere Partner Ihnen allen.

Zeichenerklärung Allergene:

- a) Weizen
- b) Eier
- c) Milch/Laktose
- d) Sellerie
- e) Senf

1 ohne Konservierungsstoffe

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwärzt

5 mit Farbstoff

6 mit Schwefeldioxid/Sulfide

