

Getränke & Speisen



Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag: 17 -22.00 Uhr

Samstag: 16 -22.00 Uhr

Sonntag: 15- 21.00 Uhr

Warme Küche immer bis 20.30 Uhr.

Montag bis Mittwoch gönnen wir uns eine kleine Pause.

Offene Weißweine 0,25 Liter

Müller-Thurgau <i>halbtrocken</i>	3,90 €
Apfelmost	2,50 €
Rivaner <i>trocken</i>	4,80 €
Riesling Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	5,10 €
Weißburgunder Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	5,30 €
Grauburgunder Kabinett <i>trocken</i>	5,30 €
Grauburgunder <i>trocken im Eichenfass</i>	7,00 €
Chardonnay <i>trocken im Eichenfass</i>	7,00 €
Pinot Blanc de Noir <i>trocken</i>	5,30 €
Cuvée Weiß (Riesling & Weißburgunder) <i>trocken</i>	5,30 €
Scheurebe <i>lieblich</i>	5,90 €
Spätburgunder Weißherbst <i>halbtrocken</i>	4,80 €
Rosé <i>trocken</i>	4,80 €

Offene Rotweine 0,25 Liter

Spätburgunder Rotwein <i>trocken/halbtrocken</i>	4,80 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	5,60 €
Regent Kabinett <i>halbtrocken</i>	5,60 €
Merlot <i>trocken</i>	6,10 €
Syrah <i>trocken</i>	6,10 €
Rotwein Cuvée Teufelsgranit (Merlot, Syrah & Pinot Noir) <i>halbtrocken</i>	6,10 €
Spätburgunder Rotwein <i>trocken Barrique</i>	7,80 €



Weißweine 0,75 Liter

Müller-Thurgau Liter	15,00 €
Apfelmost Liter	8,00 €
Rivaner <i>trocken</i>	14,00 €
Riesling Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	15,00 €
Weißburgunder Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	15,50 €
Grauburgunder Kabinett <i>trocken</i>	15,50 €
Grauburgunder <i>trocken im Eichenfass</i>	20,00 €
Chardonnay <i>trocken im Eichenfass</i>	20,00 €
Pinot Blanc de Noir <i>trocken</i>	15,50 €
Cuvée Weiß <i>trocken</i> (Riesling & Weißburgunder)	15,50 €
Scheurebe <i>lieblich</i>	17,00 €
Spätburgunder Weißherbst <i>halbtrocken</i>	14,00 €
Rosé <i>trocken</i>	14,00 €

Rotweine 0,75 Liter

Spätburgunder Rotwein Liter <i>trocken/halbtrocken</i>	18,50 €
Spätburgunder Kabinett <i>trocken/halbtrocken</i>	16,00 €
Regent Kabinett <i>halbtrocken</i>	16,00 €
Merlot <i>trocken</i>	18,00 €
Syrah <i>trocken</i>	18,00 €
Rotwein Cuvée Teufelsgranit (Merlot, Syrah & Pinot Noir)	18,00 €

Rotweine Barrique 0,75 Liter

2018 Spätburgunder Rotwein <i>trocken Barrique</i>	22,50 €
2018 Syrah <i>trocken Barrique</i>	26,00 €
2018 Regent <i>trocken Barrique</i>	26,00 €
2020 Merlot <i>trocken Barrique</i>	26,00 €

Winzersekt 0,75 Liter

Chardonnay Sekt <i>trocken</i>	19,00 €
Rosé Sekt <i>trocken</i>	19,00 €



Schnäpse aus der Hausbrennerei

Obstler 42 %	2 cl	2,20 €
Kirschwasser 42 %	2 cl	2,70 €
Wildkirschwasser 42 %	2 cl	3,00 €
Zibärtele 42 %	2 cl	3,20 €
Williams Christ 42 %	2 cl	3,00 €
Williams Christ Goldwasser 42 %	2 cl	3,20 €
Mirabelle 42 %	2 cl	3,00 €
Blutwurz 42 %	2 cl	3,00 €
Muskat Weinbrand 42 %	2 cl	3,50 €
Grappa vom Pinot Noir 42 %	2 cl	3,50 €

Biere von Ketterer

Ketterer Fläschle Edel	0,33 l	3,30 €
Ketterer Fläschle Schwarzwald-Radler	0,33 l	3,30 €
Ketterer Ur-Weisse hell	0,50 l	4,00 €
Ketterer Alkoholfreies Weizenbier	0,50 l	4,00 €

Weinschorle

Müller-Thurgau Schorle	0,25 l	3,20 €
Riesling Schorle	0,25 l	3,50 €
Rotwein Schorle	0,25 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Mineralwasser (<i>classic/medium/still</i>)	0,50 l	3,50 €
Peterstaler Mineralwasser <i>classic</i>	0,70 l	4,20 €
Peterstaler Zitronensprudel	0,70 l	4,20 €
	0,40 l	3,00 €
Cola/Fanta/Cola Light	0,33 l	3,00 €
Peterstaler Cola Mix	0,50 l	3,80 €
Schlör Apfelsaft/Johannisbeerschorle	0,50 l	3,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80 €
Cappuccino mit Milchschaum		3,30 €
Espresso		2,30 €
Glas Tee (<i>Pfefferminze/Schwarztee/Früchtetee</i>)		2,60 €



Kleine Weinprobe

1. Rivaner trocken

Frischer fruchtiger Sommerwein.
SR 6,0g/l RZ 3,5g/l ALK 12%

2. Riesling Kabinett trocken

Leichter eleganter und spritziger Riesling.
SR 6,8g/l RZ 5,3g/l ALK 12,5%

3. Weißburgunder Kabinett trocken

Eine betörende Fülle von Burgunder und Zitrusfrische.
SR 6,5g/l RZ 10,8g/l ALK 12%

4. Rosé Kabinett trocken

Fruchtiger und spritziger Rosé.
SR 6,1g/l RZ 4,4g/l ALK 12,5%

5. Rotwein Cuvée Teufelsgranit

Cuvée aus Merlot, Syrah und Pinot Noir.
Südländisch-anmutender Rotwein mit der Aromenvielfalt von
Merlot, Syrah, Pinot Noir. Im Holzfass gereift.
SR 4,9g/l RZ 4,6g/l ALK 13%

1. Riesling Kabinett

Reife Pfirsiche, Elegant und fruchtig.
SR 7g/l RZ 16g/l ALK 12%

2. Weißburgunder Kabinett

Eine betörende Fülle von Burgunder, Holunder und
Zitrusfrische.
SR 7g/l RZ 12,9g/l ALK 13%

3. Scheurebe Spätlese

Eine Fülle von exotisch-fruchtigen Aromen wie Mango,
Maracuja, Stachelbeere und Birne.
SR 5,8g/l RZ 24,5g/l ALK 11,5g/l

4. Spätburgunder Weißherbst

Feiner, fruchtiger Weißherbst mit Erdbeer-, Himbeer- und
Johannisbeerduft.
SR 6,5g/l RZ 14,5g/l ALK 12%

5. Regent Kabinett

Ein sortenreiner, elegant fruchtiger Regent, welcher die
Abende bei durchschnittlichen Temperaturen versüßt.
SR 5,0g/l RZ 15,1g/l ALK 11,5%

Alle Weine enthalten Sulfite.

Wir servieren Ihnen die Weinprobe jeweils im 0,1 l-Glas.

Preis: 15,00 €



Salate

Winzer-Salatteller	12,80 €
Verschiedene Blatt- und hausgemachte Rohkostsalate, Landkäse, Bauernbrot <i>a; c; e</i>	
Kleiner Salatteller <i>e</i>	4,20 €
Großer Salatteller <i>e</i>	5,60 €

Flammkuchen

Mit Speck und Käse <i>1 a; c</i>	7,40 €
Mit Speck und Zwiebeln <i>1 a; c</i>	7,40 €
Mit Speck, Käse und Zwiebeln <i>1 a; c</i>	8,10 €
Mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse <i>1 a; c</i>	8,90 €
Mit Speck, Käse und Knoblauch <i>1 a; c</i>	7,70 €
Mit Lauch, Käse und geräuchertem Lachs <i>a; c</i>	10,20 €
Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>a; c</i>	7,70 €
Mit Gemüse <i>a; c</i>	7,40 €
Mit Gemüse und Münsterkäse <i>a; c</i>	8,90 €
Mit Apfel und Zimt <i>a; c</i>	7,40 €
Mit Apfel und Zimt, flambiert <i>a; c</i>	8,90 €

Warme Speisen

Zwei hausgemachte Fleischküchle	
<i>mit Brägele / Kartoffelsalat & Bratensoße</i> <i>a; b; c; d; e</i>	10,80 €
<i>mit Bratensoße & Bauernbrot</i> <i>2; a</i>	8,80 €
Zwei Schweinerückensteaks Natur vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	
<i>mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Brägele</i> <i>e; c; d</i>	17,80 €
<i>mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Bauernbrot</i> <i>a; c</i>	16,80 €
Zwei Schweineschnitzel paniert vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	
<i>mit Brägele / Pommes & Bratensoße</i> <i>a; b; d</i>	15,80 €
<i>mit Bauernbrot & Bratensoße</i> <i>a; b</i>	14,80 €
Ein Paar Bauernwürstle	10,80 €
<i>mit Brägele / Kartoffelsalat & Meerrettich</i> <i>6; d</i>	
Drei Maultaschen	10,80 €
<i>mit Zwiebeln & Kartoffelsalat</i> <i>2; d</i>	
Müllers Pfännle	
<i>mit Brägele, Tomaten, Münsterkäse überbacken & Salat</i> <i>c; e</i>	12,40 €
<i>mit Brägele, Schweinerückensteak, Tomaten, Münsterkäse überbacken & Salat</i> <i>c; e</i>	16,40 €
Beilagenbrägele	
<i>Klein</i>	3,60 €
<i>Groß</i>	4,90 €



Vesperkarte

Schmalztöpfchen mit Bauernbrot <i>3; a</i>	4,50 €
Winzervesper	13,10 €
<i>mit Blut-, Leberwurst, Lyoner, Schwartenmagen, Speck, Landkäse, Kirschwasser & Bauernbrot</i>	
Wurstsalat	
<i>mit Brägele <i>1;5; 6; d; e</i></i>	11,80 €
<i>mit Bauernbrot</i>	9,80 €
Elsässer Wurstsalat	
<i>mit Brägele <i>1; 5; 6; a; d; e</i></i>	12,80 €
<i>mit Bauernbrot <i>1; 5; 6; a; c; d; e</i></i>	10,80 €
Dreierlei	
<i>mit Wurstsalat, Bibeleskäse & Brägele <i>1; 5; 6; c; d; e</i></i>	12,90 €
<i>mit Wurstsalat, Saure Bohnen & Brägele <i>1; 5; 6; d; e</i></i>	12,90 €
Bibeleskäse	
<i>mit Brägele <i>c</i></i>	10,80 €
<i>mit Butter & Bauernbrot <i>a; c</i></i>	8,80 €
Frischer Landkäse	8,40 €
<i>mit Butter, Kümmel & Bauernbrot <i>a; c</i></i>	

Für unsere kleinen Gäste

Ein Schweineschnitzel paniert	7,90 €
<i>mit Brägele/Pommes & Ketchup</i>	
Portion Pommes	3,80 €

Pommes bieten wir nur in der Außengastronomie im Hof an.

Dessert

Rotweinzwetschgen	6,70 €
<i>mit zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne</i>	
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,70 €
<i>Erdbeere/Vanille/Schokolade/Walnuss</i>	
Kaffee/Cappuccino/Espressogedeck	5,20 €
<i>mit einer Kugel Eis und Gebäck</i>	

Sie spüren nur einen kleinen Hunger?

Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden

(alle Preise abzüglich 3 Euro)



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 und Schäufele von der Metzgerei Burger aus Windschlag
- ... 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 Eier vom Bächlehof in Bottenau
- ... 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

