Dünnele

Wir backen Käse, Speck (2,5,6), Zwiebel, Spinat, Pfeffer, Knoblauch und Apfeldünnele

Kleiner Gemischter Dünneleteller
Sie stellen sich Ihr eigenes Dünnele zusammen, wählen Sie aus unseren sieben Sorten bis zu zwei Sorten aus. € 10,00

Gemischter Dünneleteller
Sie stellen sich Ihr eigenes Dünnele zusammen, wählen Sie aus unseren sieben Sorten bis zu vier Sorten aus. € 12,00

Dünnelemenü ab zwei Personen
Unsere sieben Sorten in Folge

Pro Person
€ 15,00

Großes Dünnelemenü ab zwei Personen
Unsere sieben Sorten in Folge, wahlweise mit einem kleinen Salat(5) oder einer Suppe vorweg und selbstgemachtes Vanilleeis mit Sahne zum Apfeldünnele

Pro Person
€ 20,00

Die Teilnahme am Dünnelemenü wird pro teilnehmende Person berechnet

Zum Dünnele empfehlen wir Ihnen

Most vom Faß

Most vergoren oder süß	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 4,40
	1,0 l	€ 8,40
Rotmost vergoren	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 4,40
	1,0 l	€ 8,40

Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes-frites Schweinefleisch	€ 7,00
Portion Spätzle mit Sauce	€ 4,00
Portion Pommes-frites	€ 3,50

Unser Tip für euch: Nur 200 Meter von hier gibt es einen öffentlichen Spielplatz

Dessert – Entdecken Sie Genuß pur!

Unser selbstgemachtes Eis, ohne zugesetzte Farb- und Aromastoffe auch Laktose frei

Joshi's EIS

Aus eigener Herstellung

1 Kugel Eis	€ 1,50
Portion Sahne	€ 1,00
2 Stücke Apfeldünnele mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,00

Manche Speisen auf unserer Speisekarte enthalten folgende unvermeidbare Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 4 mit Phosphat; 5 mit Antioxidationsmittel;
6 mit Geschmacksverstärker; 7 Süssungsmittel Aspartam; 9 Coffeinhaltig; 10 Chininhaltig

Suppe

Spätzlesuppe	€ 4,00

Warme Gerichte

Für Umbestellungen erlauben wir uns eine Gebühr von € 1,00 zu berechnen

Paniertes Schnitzel mit Pommes-frites und Salat(5) Schweinefleisch	€ 13,50
Rahmgeschnetzeltes, hausgemachte Spätzle und Salat(5) Schweinefleisch	€ 14,50
Ochsenfetzen mit Rösti, Pfeffersauce und Salat(5) Ochsen oder Färsenfleisch	€ 19,00
Ochsensteak vom Entrecôte mit Pommes-frites, Kräuterbutter und Salat(5) Ochsen oder Färsenfleisch	€ 21,00
Rinderleber geschnetzelt mit Zwiebel und Apfelscheiben gebraten dazu Bratkartoffeln und Salat(5)	€ 15,50
Fischknusperle gebacken mit Kartoffelsalat und Salat(5)	€ 12,00
Käsespätzle mit Salat(5)	€ 11,00

Kleine warme Gerichte

Kutteln sauer oder scharf mit Brot	€ 8,00
Kutteln sauer oder scharf mit Bratkartoffeln	€ 10,50
Paniertes Schnitzel mit Brot Schweinefleisch	€ 8,00
Spiegeleier mit Speck(2,5,6), Zwiebeln und Brot Drei Eier	€ 6,50
Rührei mit Käse und Brot Drei Eier	€ 6,50

Vesperkarte

Wurstsalat(4,2) mit Brot	€ 7,50
Wurstsalat(4,2) mit Käse und Brot	€ 8,00
Schwartenmagen in Essig und Öl mit Brot	€ 7,50
Salatteller(5) mit Brot	€ 9,00
Portion Kartoffelsalat	€ 4,00
Beilagensalat(5)	€ 4,00

Sauce extra

Braune Sauce	€ 1,50
Pfeffersauce	€ 1,50

Sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit, bitte sprechen Sie uns an!
Unser Küchenteam wird versuchen auf Ihre Probleme einzugehen.

Aus heimischer Jagd

Wildgerichte solange Vorrat reicht

Wildschweinbratwurst mit Kartoffelsalat	€ 9,50
Wildragout mit Sauerkirschkompott, hausgemachten Spätzle und Salat(5)	€ 18,00
Wildgeschnetzeltes mit Sauerkirschkompott, hausgemachten Spätzle und Salat(5)	€ 19,00
Kleine rosa gebratene Wildsteaks Wacholderrahmsauce, Sauerkirschkompott, hausgemachte Spätzle und Salat(5)	€ 22,00

Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,80
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,60
Hollunderlimo	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,60
Rhabarberschorle	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,60
Orangensaft	0,25 l	€ 2,80
Orangensaftschorle	0,25 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,60
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,25 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,60
Cola(9,2,1), Frucade(2), Spezi(9,2,1)	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
Limonade	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
	1,0 l	€ 7,00
Eistee (1,9)	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
Bitter Lemon (10)	0,2 l	€ 3,00
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still	0,25 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,60
	1,0 l	€ 5,00
Randegger Gourmet Mineralwasser	0,5 l	€ 3,60
	0,7 l	€ 5,20
Randegger Gourmet still Mineralwasser still	0,5 l	€ 3,60
	0,7 l	€ 5,20

Biere vom Faß

Alpirsbacher Export	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,50
Alpirsbacher Pils	0,3 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 3,50
Alpirsbacher Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,60
Alpirsbacher Hefeweizen Alkoholfrei	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,80

Biere aus der Flasche

Alpirsbacher Kristallweizen	0,5 l	€ 3,60
Alpirsbacher Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40

Sekt

Bodenseesecco	0,75 l	€ 20,00
	0,1 l	€ 4,00

Cidre

Flasche Cidre	0,75 l	€ 14,00
Bodensee Cidre	0,33l	€ 6,50

Offene Weine

Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß

Hagnauer Müller – Thurgau QbA trocken Winzerverein Hagnau	0,25 l	€ 4,80
Grauburgunder Bodensee QbA Weingut Engelhof	0,25 l	€ 5,20
Steinbacher Riesling QbA trocken Winzergenossenschaft Baden-Baden	0,25 l	€ 4,60
Auggener Schäf Gutedel QbA trocken Winzerkeller Auggener Schäf	0,25 l	€ 4,60

Weißherbst

Bötzinger Spätburgunder QbA Winzergenossenschaft Bötzingen	0,25 l	€ 4,80
Hagnauer Spätburgunder QbA trocken Winzerverein Hagnau	0,25 l	€ 5,20

Rot

Bötzinger Spätburgunder QbA Winzergenossenschaft Bötzingen	0,25 l	€ 4,80
Meersburger Sonnenufer Spätburgunder QbA Winzerverein Meersburg	0,25 l	€ 5,40
Anoranza Cabernet Sauvignon D.O. La Mancha Shiraz	0,25 l	€ 5,00
Nero D' Avola Terre Siciliane IGT trocken Trentacinquesimo Parallelo	0,25 l	€ 4,60
Merlot Cabernet Cellier des Colombes	0,25 l	€ 5,00

Schorle

Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	€ 3,20

Natürlich bekommen Sie alle auf unserer Karte aufgeführten Weine gerne auch als Schorle

Warme Getränke

Tasse Kaffee auch koffeinfrei	€ 2,40
Espresso original Ital. Auch koffeinfrei	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macciato	€ 3,20
Tasse Schocki	€ 3,20
Glas Tee, Eiles Tea Diamonds Bio	€ 3,10
Glas Glühwein	€ 4,50

Hochprozentiges

Obstler	2 cl	€ 2,20
Cöxle	2 cl	€ 2,80
Birnli	2 cl	€ 2,80
Williams	2 cl	€ 2,80
Marillen Brand	2 cl	€ 3,00
Zibärtle	2 cl	€ 3,20
Kräuterschnaps	2 cl	€ 2,40
Grappa	2 cl	€ 3,20
Calvados V.S.O.P	2 cl	€ 3,80
Jägermeister	2 cl	€ 2,80
Ramazzotti	2 cl	€ 2,80