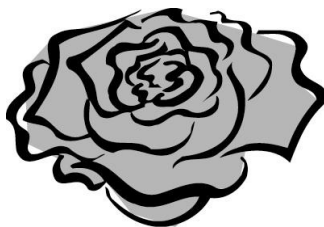




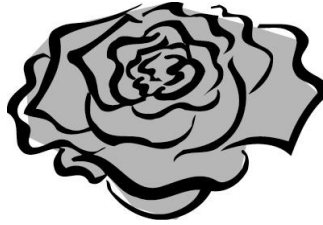
Suppen und Terrinen

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	<i>2.90 Euro</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>3.00 Euro</i>
<i>Knoblauchsuppe mit Garnelen</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Chinesische Gemüseterrine mit Putenstreifen</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Gaisburger Marsch</i>	<i>6.50 Euro</i>
<i>Marko Eintopf</i>	
<i>Pikanter Eintopf mit allem, was die Küche hergibt</i>	<i>6.50 Euro</i>



Salate

<i>Beilagensalat</i>	<i>2.60 Euro</i>
<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>4.90 Euro</i>
<i>Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Peperoni</i>	<i>7.70 Euro</i>
<i>Salat Nizza mit Tunfisch und Ei</i>	<i>7.70 Euro</i>



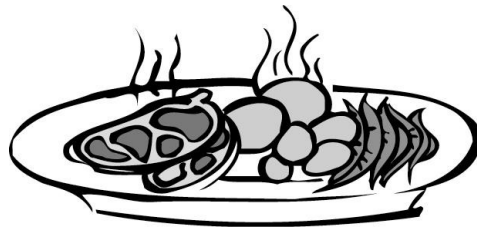
Salate

*Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen
an Knoblauch-Basilikum-Dressing* *10.00 Euro*

*Blattsalat mit Champignons und
gebratenen Putenbruststreifen* *8.50 Euro*

*Frischer Blattsalat mit geräuchertem Lachs
und Eierecken an Dill-Meerrettichdressing* *8.00 Euro*

*Artischocken-Schinkensalat mit Tomaten
und Mozzarella* *8.00 Euro*



Schwäbische Gerichte

Schwabenplatte
*Verschiedene Steaks, Maultaschen,
Schupfnudeln, Spätzle und Salat* *15.20 Euro*

*Blattspinat in Knoblauchrahmsauce
mit Maultaschen und Sauce Hollandaise* *8.50 Euro*

geröstete Maultaschen mit Ei und Salat *8.50 Euro*

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat *13.80 Euro*

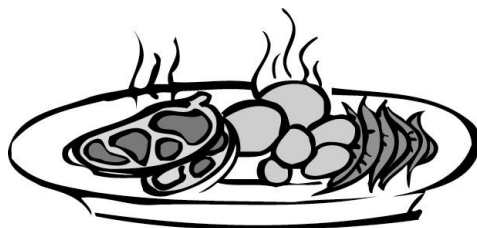
Zwiebelrostbraten mit Brot *12.50 Euro*

*Ochsenbrust in Meerrettichsoße,
mit Kartoffeln und Salat* *11.00 Euro*

Bergwerkspfännchen Rinder- und Schweinesteakspieß, Schnitzel

Pommes und Spätzle mit Rotweinsauce und Salat

14,50 Euro



Hauptgerichte

*gebratenes Lachssteak auf Blattspinat
mit wildem Reis und Salat*

12.50 Euro

*Elsässer Fischerpfännle verschiedene Fischfilets an
Knoblauchrahm mit Rösti und Salat*

12.00 Euro

*gebratenes Victoria-Barsch-Filet
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu wilde Kartoffeln und Salat*

12.50 Euro

*gebratene Hähnchenbrust an Orangensoße
mit Karottenstreifen, Nudeln und Salat*

11.00 Euro

*Putensteak überbacken mit Tomaten und Mozzarella
an Cognacrahmsoße mit Kroketten und Salat*

10.50 Euro

*Putengeschnetzeltes in Curryfrüchtesoße mit
Herzoginkartoffeln und Salat*

11.50 Euro

Filetpfännchen

*gebratenes Schweinefilet mit Erbsen und
Möhren, Spätzle, Schupfnudeln und Rahmsoße*

13.60 Euro

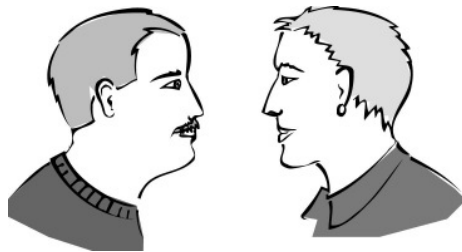
*Schweinerückensteak mit Zwiebeln und Backsteinkäse
überbacken, Kroketten und Salat*

11.80 Euro

*Paniertes Schnitzel mit
Pommes frites und Salat*

10.00 Euro

<i>Paniertes Schnitzel mit Brot</i>	<i>8.50 Euro</i>
<i>Cordon bleu mit Pommes und Salat</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Rösti und Salat</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Schweinelendchen im Speckmantel gebraten mit Cognacrahmsoße, Spätzle und Salat</i>	<i>13.50 Euro</i>



Ralph & Ralfs Leibgerichte

<i>Lammkotelett mit Balsamico-Honigsoße mit Kräuterkartoffeln grünen Bohnen und Salat</i>	<i>14.20 Euro</i>
<i>Gebratene Riesengarnelen an Hummersoße mit schwarzen Nudeln und Salat</i>	<i>15.00 Euro</i>
<i>gebratenes Red Snapperfilet an Basilikum-Knoblauchsoße mit Zucchiniestreifen, Nudelomelett und Salat</i>	<i>14.50 Euro</i>
<i>250 g Rumpsteak an rosa Champignonsoße und Salat</i>	<i>16.50 Euro</i>
<i>gebratene Krokodilsteaks an Wildkräutersoße mit Karottenstreifen, wildem Reis und Salat</i>	<i>14.50 Euro</i>
<i>gebratene Rinderfiletscheiben an Sherrysoße auf Schwarzwurzeln mit Röstkartoffeln und Salat</i>	<i>15,50 Euro</i>



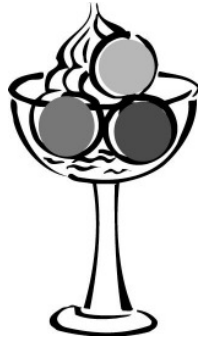
Vegetarische Gerichte

<i>Schwarzwurzeln in Kräuterrahmsoße mit Rösti und Salat</i>	<i>8.00 Euro</i>
<i>Tortilla mit Sahnegemüse gefüllt und Salat</i>	<i>8.10 Euro</i>
<i>Käsespätzle mit Salat</i>	<i>7.50 Euro</i>
<i>Käsespätzle mit Rahmspinat überbacken und Salat</i>	<i>8.50 Euro</i>
<i>Kartoffeltäschle mit Frischkäse gefüllt an Paprikawalnußsoße und Salat</i>	<i>8.20 Euro</i>
<i>Blattspinat in Knoblauchsoße mit Schafskäse, Nudeln und Salat</i>	<i>8.00 Euro</i>
<i>Flädle mit Mandelbrokkoli gefüllt und Salat</i>	<i>8.50 Euro</i>
<i>gebratene Mienudeln mit Wokgemüse und Salat</i>	<i>8.30 Euro</i>
<i>Champignon-Tomaten-Lauchragout mit Käse überbacken; Kroketten und Salat</i>	<i>9.00 Euro</i>
<i>gebackener Rosenkohl mit Spaghetti in Basilikumsoße</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Folienkartoffeln mit Kräutersauerrahm und Salat</i>	<i>7.20 Euro</i>



Vesper

<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Brot</i>	<i>5.20 Euro</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot</i>	<i>5.20 Euro</i>
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i>	<i>8.70 Euro</i>
<i>Hausmacher Vesperteller</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Schwarzwälder Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Brot</i>	<i>6.50 Euro</i>
<i>Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Spiegelei</i>	<i>5.50 Euro</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Camembert mit Musik</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Toast Hawaii</i>	<i>4.80 Euro</i>
<i>Toast mit Schweinelendchen, Champignonsoße und Hollandaise überbacken mit Salatgarnitur</i>	<i>9.00 Euro</i>
<i>Toast Bombay Putensteak mit Ananas und Birne überbacken in Currysoße</i>	<i>9.00 Euro</i>
<i>1 Paar Paprikabratwürste warm oder kalt</i>	<i>3.80 Euro</i>
<i>Sülze mit Essig und Öl mariniert</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Wurst, - Käse- oder Schinkenbrot mit Garnitur</i>	<i>4.00 Euro</i>



Eis und Desserts

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3.40 Euro</i>
<i>Walnußbecher mit Amaretto</i>	<i>3.90 Euro</i>
<i>Eierlikörbecher</i>	<i>3.90 Euro</i>
<i>Schwarzwaldbecher</i>	<i>4.10 Euro</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>3.90 Euro</i>
<i>Vanilleeis mit Schokoladensoße</i>	<i>3.90 Euro</i>
<i>Apfelstrudel</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Apfelstrudel mit Eis</i>	<i>2.30 Euro</i>
<i>Apfelstrudel mit Sahne</i>	<i>2.30 Euro</i>
<i>Apfelstrudel mit Eis und Sahne</i>	<i>2.60 Euro</i>



Alkoholfreie Getränke und Säfte

<i>Sinalco Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Sinalco</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Teinacher Sprudel süß</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.40 Euro</i>
<i>Teinacher Sprudel süß</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.20 Euro</i>
<i>Teinacher Sprudel sauer</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.40 Euro</i>
<i>Teinacher Sprudel sauer</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.20 Euro</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.00 Euro</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.90 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.70 Euro</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.80 Euro</i>



Biere vom Fass

<i>Alpirsbacher Export</i>	<i>0,3l</i>	<i>1.90 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Export</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.60 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Pils dunkel</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Hefeweizen hell</i>	<i>0,3l</i>	<i>2.20 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Hefeweizen hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.70 Euro</i>



Flaschebiere

<i>Alpirsbacher Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.70 Euro</i>
<i>Alpirsbacher Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.70 Euro</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>2.60 Euro</i>
<i>Erdinger Hefe alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,70 Euro</i>



Rotweine

<i>Schwäbischer Landwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.00 Euro</i>
<i>Schwarzriesling, trocken, Württemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, Württemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Trollinger, trocken, Württemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Spätburgunder, trocken, Baden</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Schorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2.20 Euro</i>
<i>1 Viertele Soß (Rahmsoße, Bratensoße...)</i>		<i>2.50 Euro</i>

Fruchtweine

Heidelbeerwein

Schlehenwein

je Viertele 3.00 Euro

Preiselbeerwein

je Achtele 2.00 Euro

Brombeerwein

Hagebuttenwein

Kirschwein

Holunderbeerwein



Weißweine

<i>Schwäbischer Landwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.00 Euro</i>
<i>Grauer Burgunder, trocken, Baden</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Gutedel, trocken, Baden</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Müller Thurgau, trocken, Baden</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Riesling, trocken, Württemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>Schorle Württemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>2.20 Euro</i>

Rosé

<i>Weißherbst</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.50 Euro</i>
-------------------	--------------	------------------



Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1.70 Euro</i>
<i>Portion Kaffee</i>	<i>3.40 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Tasse Schokolade</i>	<i>2.10 Euro</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>1.50 Euro</i>
<i>Portion Tee</i>	<i>3.00 Euro</i>



Schnäpse und Liköre

<i>Zwetschgen</i>	<i>1.30 Euro</i>
<i>Obstler</i>	<i>1.30 Euro</i>
<i>Mirabellen</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Williams</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Kirsch</i>	<i>1.80 Euro</i>
<i>Schwäbischer Tequila</i>	<i>1.80 Euro</i>

Andere Spirituosen auf Anfrage

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung