

VESPER

Laugenbrezel frisch aus dem Ofen | 2,60

- dazu Butter | 3,00

- dazu zweierlei Dips | 4,50

Käseteller

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl

mit Baguette, Fruchtchutney und Butter

- klein | 8,50

- groß | 16,00

Rheingauer Spundekäs' | 10,80

mit Zwiebeln, Baguette und Brezel

Landgrafenvesper | 16,00

Hausgebackenes Vinschgauer Fladenbrot, dazu Bauernschinken, Hessische Rote Wurst,
verschiedene Käsesorten vom Hofgut Fleckenbühl und Butter

SUPPEN

Zwiebelsuppe | 7,50

mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

Fruchtige Currysuppe | 8,00

mit Kokosschaum, dazu Baguette 

SALATE

**wahlweise mit Hausdressing (Essig-Öl-Basis), Kräuter-Schmanddressing oder
Himbeerdressing**

alle Salate servieren wir mit Baguette

Kleiner Bunter Salat | 8,80

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Großer Bunter Salat | 12,00

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

wahlweise

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,90

- mit gebackenem Schafskäse | 17,90

HAUSGEBACKENES VINSCHGAUER FLADENBROT

*Regionale Brotspezialität aus dem Vinschgau in Südtirol.
Ein Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen gewürzt mit Kümmel,
Schabzigerklee, Fenchel- und Anisfrüchten.
In unserem Restaurant hausgebacken und unterschiedlich belegt.*

Flappes | 7,50

belegt mit Käse und Zwiebeln

Philipp's Burger | 7,50

belegt mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

Winzervesper | 15,50

belegt mit dünnen Scheiben vom Schäufole,
Riesling-Sauerkraut und Meerrettich-Senfcreme

FLAMMKUCHEN

unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen

Klassisch | 13,50

mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

Mediterran | 13,90

mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Hessisch | 17,50

mit Rahm, Leber- und Blutwurst, Sauerkraut, Äpfeln und etwas Käse

Ziegenpeter eine Hälfte | 7,90

mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Gerne servieren wir Ihnen unsere Flammkuchen auch als halbe Portion!



Fragen Sie gerne auch nach veganen Speisen.

Bei uns bleiben Sie nicht hungrig!

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

klassisch oder vegetarisch gefüllt

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50
- auf Rahmwirsing, mit Birne und gerösteten Walnüssen | 19,50

Allgäuer Käs'spätzle | 16,80

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Linsenbratlinge | 17,80

mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Pastinakenstampf 

Geschmorte Rinderroulade | 24,00

in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

Badisches Schäufele

– oder –

Pfälzer Saumagen | 18,80

mit Riesling-Sauerkraut und Kartoffel-Pastinakenstampf

Paniertes Schnitzel

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50
- mit Rahmsoße und frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

NACHSPEISEN

Flammkuchen Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Warmes Schokoküchlein | 8,50

mit Vanilleeis

Warmer Apfelcrumble | 8,50

mit Walnusseis

Affogato al caffè | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube