

VESPER

Laugnbrezel frisch aus dem Ofen | 2,60

- dazu Butter | 3,00

- dazu zweierlei Dips | 4,50

Käseteller

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl

mit Baguette, Feigensenf 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 | 7,80

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

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 16,90

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
mit Käse und Zwiebeln

Philipp's Burger | 7,50
mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

Winzervesper | 14,80
belegt mit dünnen Scheiben vom Schäufole,
Riesling-Sauerkraut und Meerrettich-Senfcreme

FLAMMKUCHEN

unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen

Klassisch | 12,80
mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

Mediterran | 13,50
mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Hessisch | 16,50
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!*

Speisen

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

klassisch oder vegetarisch gefüllt

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50

- auf Rahmwirsing, mit Birne und gerösteten Walnüssen | 18,50

Allgäuer Käs'spätzle | 16,50

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Buntes Gemüsecurry | 17,50

mit hessischen Linsen aus der Schwalm und Kartoffeln

Geschmorte Rinderroulade | 23,00

in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

Badisches Schäufele

– oder –

Pfälzer Saumagen | 17,50

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

Linsen, Spätzle & Saiten | 17,50

Ein schwäbischer Klassiker!

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