

Tageskarte im Kerzenstüble

am Freitag, den 23. Juni 2017

Aperitif Empfehlung 0,1 Ltr.

- 3,50€ „Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder
3,50€ Erdbeer-Secco auf Eis
- 6,50€ Schwarzwald Cider „Birne“ auf Eis 0,25 Ltr.

Unser Mittagsmenü:

Flädlesuppe

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

9,90€

(inkl. einem Wasser oder Saftschorle 0,2 Ltr.)

- 7,50€ Wurstsalat „Spezial“, mit Ei, Tomate, Rettich & Gurke, Brot
11,50€ Blättesalat vom Gärtringer Markt 
mit Tomaten & Büffelmozzarella, Pesto und Baguette
- 7,50€ Wurstpfanne mit Bratkartoffeln und Spiegelei
8,00€ Hackbraten in Pfeffersauce mit geb. Kartoffelscheiben
7,00€ Italienisches Nudelgratin
9,50€ Wiener Backendl mit Kartoffel-Gurkensalat & Schnittlauchschand
28,00€ US-Entrecote 300gr. vom Grill mit Kräuterbutter und Salat vom Buffet
- 17,50€ Frische Speckpfefferlinge in Kräuterrahm mit Bandnudeln
19,50€ Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Speckpfefferlingen in Kräuterrahm und Bandnudeln
21,50€ „Pfefferlingsrostbraten“ mit hausgemachten Spätzle
26,00€ Medaillons vom Rehrücken mit sautierten Pfefferlingen hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren



Aus Neptuns Reich...

- 16,50€ Fangfrische Forelle oder Saibling vom Forellenhof Rössle in Honau 
mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln
22,50€ Seezunge in Limonenbutter gebraten mit jungem Blattspinat & Petersilienkartoffeln

Weinempfehlung...

- | | 0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. |
|---|----------|----------|
| „Bianco“ Cuveé 2016, trocken
Weingut Endrizzi, S.Michele, Südtirol | 3,30 | 6,50€ |
| „Weißburgunder“ halbtrocken, 2015
Bio-Weingut Hubertushof, Pfalz | 3,00€ | 6,00€ |
| „Cuveé Rot“ Merlot, trocken, 2012
Weingut G.&T. Schätzle, Schelingen/Baden | 3,50€ | 6,90€ |
| „Tinia“ Syrah 2013
Weingut Villa Loggio, Toskana | 3,20€ | 6,00€ |
- Frisch vom Fass... 
- „Kellerpils“ 0,3 Ltr. 3,20€
Bierspezialität der Kronen-Brauerei „Schimpf“, Remmingsheim