

# Herzlich Willkommen!



## Schmecken Sie den Süden

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen! Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch & knackigem Gemüse.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe , mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie: Auf den Teller kommt meist nur das, was die Jahreszeit hergibt! Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

*Ihre Familie Trumic* & Team



<i>Vorspeisen</i>	
<b>Flädles-Suppe</b> 	<b>6,00 €</b>
<i>einfach schwäbisch - gut</i>	
<b>Zander kross</b>	<b>11,00 €</b>
<i>schwimmend im Bohnen-Kräuterschaum</i>	
<b>gefächerte Tomaten mit Büffelmozzarella</b>	<b>9,80 €</b>
<i>mit frischem Basilikum</i>	
<b>Käsewürfel</b>	<b>5,40 €</b>

<i>Salate</i> <span style="color: blue;">mit Baquette</span>	
<b>Rindercarpaccio oder Ziegenkäse</b>	<b>13,30 €</b>
<i>mit hausgemachtem Pesto, Rucola und gehobeltem Grana Padano</i>	
<b>Salat mit Putenstreifen</b> 	<b>14,50 €</b>
<b>Salat mit panierten Schnitzelstreifen</b> 	<b>13,00 €</b>
<b>großer gemischter Beilagensalat</b>	<b>8,80 €</b>
<i>mit Balsamico-Vinaigrette oder Frenchdressing</i>	
<b>Wurstsalat</b> <i>mit Brot</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <i>mit Brot</i>	<b>12,80 €</b>

<i>Beilagen</i>	
<b>Pommes</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Spätzle</b> 	<b>5,60 €</b>
<b>Kartoffelsalat</b> 	<b>4,30 €</b>
<b>kleiner Beilagensalat</b> 	<b>5,40 €</b>

<i>Kinder</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes</b>	<b>9,60 €</b>
<b>Spätzle mit Sauce</b> 	<b>6,20 €</b>
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	<b>7,20 €</b>
<b>„Räuber-“ Teller mit Besteck</b>	<b>0,00 €</b>

---

# Hauptspeisen

<b>Sauerbraten</b> 	<b>21,00 €</b>
mit selbstgemachten Serviettenknödel	
<b>Wengerter Pfännle</b> 	<b>22,20 €</b>
Schweinefilet, hausgemachte Spätzle & Rieslingrahmsauce	
<b>Schwäbischer Rostbraten</b> 	<b>32,00 €</b>
hausgemachte Spätzle, dunkle Sauce & Zwiebeln	
<b>Schwäbischer Rostbraten</b> mit Brot 	<b>30,30 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 	<b>17,70 €</b>
mit Pommes oder Kartoffelsalat	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Brot 	<b>15,50 €</b>
<b>Putenschnitzel paniert o. natur</b>	<b>18,50 €</b>
mit Pommes	
<b>Gegrillter Zander</b>	<b>22,30 €</b>
mit hausgemachtem Pesto und Nudeln	

**Alle Saßengerichte können auch auf Wunsch mit unserer speziellen Wildmuskatsoße bestellt werden.**

## Fly & Help-Teller

[www.fly-and-help.de](http://www.fly-and-help.de)

Die Zukunft der Kinder ist uns wichtig! Daher unterstützen wir auch dieses Jahr wieder die Stiftung FLY & HELP beim Bau von Schulen in Entwicklungsländern. Bereits kleinste Beträge helfen hier ungemein. Alle Spenden fließen 1:1 in die Bildungsprojekte!

**2,50 € Direktspende!**

<b>Tafelspitz</b>	<b>21,00 €</b>
mit Meerrettich-Soße und Kartoffeln	

**Seniorenportion ?** Viele Speisen auch als Seniorenportion mit 2,00€ Rabatt möglich! Bitte fragen Sie unsere Servicekraft.

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.

# Brunch!



**Gerne würden wir sie begrüßen zu...**

...einem exklusiven Brunch bei uns auf dem Berg, in gemütlicher Atmosphäre. Im Sommer auch auf unserer Terrasse!

Inklusive Kaffee, Tee, verschiedenen Säften und einem Glas Sekt zum Frühstück. Auf unserem liebevoll gedeckten Buffet finden sie wie immer regionale Köstlichkeiten sowie auserwählte Spezialitäten.

Wir richten für Sie ein reichhaltiges Frühstück, Mittagessen (inklusive einem vegetarischen Hauptgang) und ein leckeres Dessert zum Abschluss.

## **Wann?**

Sonntag, 25.02.2024	Sonntag, 30.06.2024	Sonntag, 24.11.2024
Oster*-Sonntag, 31.03.2024	Sonntag, 28.07.2024	Mittwoch*, 25.12.2024
Oster*-Montag, 01.04.2024	Sonntag, 01.09.2024	Donnerstag*, 26.12.2024
Mittwoch*, 01.05.2024	Sonntag, 29.09.2024	Montag*, 06.01.2025
Donnerstag*, 30.05.2024	Sonntag, 27.10.2024	

## **Wie lange?**

von 11:00 bis 14:00 Uhr

## **Wieviel?**

37,50 € / Person

(Kinder bis 2 Jahre kostenlos

Kinder bis 7 Jahre nur 10,50 €, Kinder bis 12 Jahre nur 20,50 €)

\*Sonderpreis Feiertag 40,00 €

**Interesse geweckt? Beachten Sie auch unser neues Frühstücksangebot!**

## Vegetarisch

<b>Käsespätzle</b> 	<b>13,30 €</b>
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
<b>Grünkernküchle</b> 	<b>14,40 €</b>
mit Sweet-Chili-Soße und Salatbeilage - Vegan	
<b>Ofenkartoffel</b>	<b>13,30 €</b>
mit Kräuterquark und Salatbeilage (auch vegan möglich)	

## Dessert

<b>Wildmuskat Sorbet</b> 	<b>7,00 €</b>
<b>heißer Schokokuchen</b> mit Vanille-Eis	<b>7,00 €</b>
<b>Stück Obstkuchen</b> (je nach Verfügbarkeit)	<b>4,70 €</b>
<b>Stück Kuchen</b> (Käse-/Schmandkuchen etc. /je nach Verfügbarkeit)	<b>5,00 €</b>
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>8,00 €</b>
Walnuss- & Vanille-Eis, Haselnusskrokant, Eierlikör, Sahne	
<b>Schwarzwaldbecher</b>	<b>8,00 €</b>
mit eingelegten Früchten & Sahne	
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Zitronensorbet</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Eisschokolade</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Affogato</b> (Esspresso mit Vanille-Eis)	<b>4,30 €</b>
<b>Affogato</b> mit Amaretto	<b>5,70 €</b>
<b>1 Kugel Eis</b> (Erdbeere, Vanille o. Schokolade)	<b>2,00 €</b>
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,60 €</b>

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.

---

## Aperitif

---

<b>Hugo</b>	<b>7,00 €</b>
Holundersirup, Sekt, Minze, Spritzer Soda, Eis	
<b>Ginketto</b>	<b>7,50 €</b>
Gin, Musketto, Zitronensaft, Minze, Spritzer Soda, Eis	
<b>Rosato Bella</b> <sup>1,3</sup>	<b>7,50 €</b>
Ramazotti rosato, Wild Berry, Zitrone, Minze, Eis	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,3</sup>	<b>7,50 €</b>
Aperol , Weißwein, Spritzer Soda, Eis	
<b>Raspberry Martini Fizz</b>	<b>7,50 €</b>
Martini, Gin, Himbeeren, Spritzer Soda, Eis	
<b>Martini Fiero Spritz</b>	<b>7,50 €</b>
Martini, Sekt, Orange, Eis	

alkoholfreie

---

## Aperitif

---

<b>Martini Vibrante</b>	<b>7,50 €</b>
Martini Vibrante, Tonic Water, Spritzer Soda, Orange, Eis	
<b>Martini Floreale</b>	<b>7,50 €</b>
Martini Floreale, Apfelsaft, Spritzer Soda, Zitrone, Eis	

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 10=mit Süßungsmittel,  
11=enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = chininhaltig, 14=Coffeinhaltig

## Softdrinks

**Afri-Cola**<sup>1,2,3,14</sup>, **Bluna**<sup>1,2,3</sup>, **Spezi**<sup>1,2,3,14</sup>, **Bluna Citrone**<sup>2</sup>,

**Schweppes: Ginger Ale**<sup>1</sup>; **Tonic Water**<sup>3</sup>; **Bitter Lemon**<sup>3,13</sup>

	0,4l	<b>4,20 €</b>
	0,2l	<b>3,20 €</b>
<b>Afri-Cola</b> <sup>1,2,3,14</sup> Light	0,33l Flasche	<b>3,30 €</b>

## Säfte & Wasser

<b>Apfelsaft, Orangensaft, Trauben</b> 0,2l	<b>3,20 €</b>
<b>Rhabarber- oder Johannisbeeren Nektar</b> 0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Saftschorle</b> 0,2l	<b>3,00 €</b>
<b>Saftschorle groß</b> 0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Rhabarber- oder Johannisbeer-Schorle</b> 0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>Granate - hausgemachte Limonade!</b> 0,3l	<b>5,20 €</b>
Granatapfelsirup <sup>13</sup> , Zitronensaft, Apfelsaft, Granatapfel, Apfel	
<b>Ensinger „bio“ „Medium“ oder „Still“</b> 0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>Ensinger „bio“ „Medium“ oder „Still“</b> 0,75 l	<b>5,20 €</b>
<b>Tafelwasser</b> 0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>Tafelwasser</b> 0,4 l	<b>5,10 €</b>

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 10=mit Süßungsmittel,  
11=enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = chininhaltig, 14=Coffeinhaltig

# Café & Tee

**Seeberger** - einer der ältesten Kaffeeröster Deutschlands !

<b>Cafe Creme</b> <sup>14</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Cafe Creme</b> koffeinfrei <sup>14</sup>	<b>3,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>14</sup> oder <b>Latte Macchiato iced</b> <sup>14</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Café au lait</b> <sup>14</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>14</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>14</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso dupio</b> <sup>14</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>14</sup>	<b>2,60 €</b>
<b>heiße Schokolade</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Chocochino</b> <sup>14</sup> (Espresso mit Schokoladel)	<b>3,00 €</b>

Puren Teegenuss in hoher Qualität mit **samova** erleben. Edler **Bio-Tee** aus nachhaltigem Anbau in vielen verschiedenen leckeren Sorten.

<b>Jasmin / Grüntee</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Orange Safari</b> Rooibos/Vanille/Orange mit Saflorblütenblättern	<b>3,00 €</b>
<b>High Darling</b> Darjeeling sortenreiner Plantagentee	<b>3,00 €</b>
<b>Master Mint</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Team Spirit</b> Grüntee /Kräuter mit Lemongrass & weißem Tee	<b>3,00 €</b>
<b>Spacecookie</b> Gewürztee	<b>3,00 €</b>

14=Coffeinhaltig

# Weissweine

	0,75 l	0,2 l	0,1 l
<b>Muskateller*</b> ◆◆◆◆◆ lieblich & intensiv fruchtig-duftig. Ruft nach frischer Liebe, warmen Sommernächten am Lagerfeuer.	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Blanc de Blanc*</b> ◆◆◆◆◆ mild & fruchtig. Cuvée aus Riesling und Kerner. Everybodies darling.	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Sauvignon Blanc*</b> ◆◆◆◆◆ frische frucht im neuseeländischen Stil. Wie Urlaub im Glas.	22,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Grauburgunder trocken*</b> ◆◆◆◆◆ fruchtbetont & intensiv. Buntes Feuerwerk auf der Zunge.	22,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Chardonnay „Fels“ trocken*</b> ◆◆◆◆◆ rund, weich, gelbfruchtig und säuremild. Sonne im Glas.	22,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Riesling „Alte Reben“ trocken*</b> ◆◆◆◆◆ vielschichtiger Riesling mit einer schönen Struktur. Ausgezeichnet mit dem Hohenloher Weißweinpreis 2022	25,40 €	7,90 €	4,50 €
<b>Riesling Kabinett trocken*</b> ◆◆◆◆◆ fruchtig-frisch. Für einen Riesling sehr dezente, gut eingebundene Säure. Schwäbischer Klassiker & prima als Schorle!	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Riesling Villa Amalie trocken*</b> ◆◆◆◆◆ gehaltvoll, elegant. Runder Zungenschmeichler mit einem dezenten Gruß von Holz, der noch lange am Gaumen wirkt. In der Endrunde der Württemberger Weinmeisterschaften 2023.	25,40 €	7,90 €	4,50 €

\* enthält Sulfite

# Rotweine

	0,75 l	0,2 l	0,1 l
<b>Muskat Trollinger*</b> ◆◆◆◆ lieblicher und fruchtbetont. Passt zu guter Laune & einem Picknik im Weinberg.	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Wild R*</b> ◆◆◆◆ halbtrocken, fruchtbetont und rund. Die Einstiegsdroge zur Rebsorte Wildmuskat.	22,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Trollinger mit Lemberger Kabinett*</b> ◆◆◆◆ halbtrockener schwäbischer Klassiker, auch perfekt fürs Schorle.	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Lemberger trocken*</b> ◆◆◆◆ kräftig und doch elegant. Ein Klassiker fürs deftige Vesper.	19,80 €	5,40 €	3,20 €
<b>Lemberger „Bunter Mergel“ trocken*</b> ◆◆◆◆ kräftig, dunkelfruchtig mit langem Nachhall. Einfach ein Wow-Lemberger, der Freude macht.	20,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Wildmuskat trocken*</b> ◆◆◆◆ Duft nach Wildrosen, dunkle Waldfrüchte und körperreich. Ein Unikat, das es nur auf dem Beilsteiner Steinberg gibt.	20,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Black Blend dry*</b> ◆◆◆◆ Kellermeisters Geheimnis - Nur so viel: Internationale Sorten wie Cabernet und Merlot, ausgebaut im internationalen Stil ganz nach Gusto des Kellermeisters. Ausgezeichnet mit Silber beim VINUM Rotweinpreis 2022.	22,10 €	6,40 €	3,70 €
<b>Cabernet Sauvignon Villa Amalie trocken*</b> ◆◆◆◆ rassig, kräftig, füllig. Geschmeidige Persönlichkeit mit Charakter, gereift in Eichenholzfässern.	25,40 €	7,90 €	4,50 €
<b>Spätburgunder Villa Amalie trocken*</b> ◆◆◆◆ gehaltvoll, fruchtig, körperreich. Runder Spätburgunder mit einem Kuss vom Holz.	25,40 €	7,90 €	4,50 €
<b>Wildmuskat RÉSERVE trocken*</b> ◆◆◆◆ Rassige Frucht und Würze, präsentiert im internationalen Format. Die besten Fässer eines Jahrgangs, deren Reben schon im Weinberg besondere Pflege zuteil wird. Ein Unikat vom Steinberg.	31,60 €	10,70 €	5,90 €
<b>Bariton RÉSERVE trocken*</b> ◆◆◆◆ Cabernet-Cuvee der Königsklasse. Die besten Fässer des Jahrgangs.	39,20 €	14,10 €	7,60 €

## Roséweine

### Musketto - Verführung in Rose \* ◆◆◆◆

süß & fruchtig. Bonbon fürs Glas.

### Muskat-Trollinger Rosé feinherb \* ◆◆◆◆

lieblich & intensiv fruchtig-duftig. Sommernachtsträumchen.

### Rosé trocken\* ◆◆◆◆

kräftig, elegant. Lecker als Schorle mit Freunden auf der Terrasse oder einfach so.

### Wildmuskat Rosé trocken \* ◆◆◆◆

rosenfruchtig, beerig. Ein Unikat, das es nur auf dem Beilsteiner Steinberg gibt.

0,75 l 0,2 l 0,1 l  
19,80 € 5,40 € 3,20 €

19,80 € 5,40 € 3,20 €

19,80 € 5,40 € 3,20 €

22,10 € 6,40 € 3,70 €

## Schorle

### Weiß, Rosé oder Rot 0,2l

3,50 €

### Auf Wahl gerne mit Ihrem Lieblingswein 0,1l

+ 1,20 €

\* enthält Sulfite

## Sekt

### Blanc de Blanc\* trocken

0,75 l 0,1 l  
22,10 € 3,70 €

### ROSÉ\* trocken

22,10 € 3,70 €

## Biere

<b>Cluss Kellerpils 0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
vom Fass - unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität!	
<b>Sanwald Hefeweizen 0,5l</b>	<b>5,20 €</b>
vom Fass	
<b>Wulle 0,33l</b>	<b>3,80 €</b>
Wir wollen - Wulle!	
<b>Schwaben Bräu Radler 0,33l</b>	<b>3,80 €</b>
fruchtig, erfrischend spritzig!	
<b>alkoholfreie</b>	
<b>Sanwald Sportweizen 0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
DER ideale Durstlöscher!	
<b>Dinkelacker Pilsner 0,33l</b>	<b>3,80 €</b>
herbfrisch, leicht	

Familienbrauerei Dinkelacker Schwaben Bräu

Seit 1888 werden Dinkelacker Biere mit feinsten Zutaten aus Baden Württemberg und mit größter Sorgfalt gebraut!

## Schnaps

	<b>2 cl</b>
<b>Wild X 17,5%</b>	<b>4,00 €</b>
Wildmuskatlikör	
<b>Weinbrand 38%</b>	<b>4,00 €</b>
15 jähriger	
<b>Williams, Himbeere, Kirsche 43%</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Haselnuss 43%</b>	<b>3,50 €</b>