Herzlich willkommen in der Winzerstube

Inhaber:
Hermann-Josef Strecker

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag, Samstag, Sonntag & Montag
von 14:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Kalte Gerichte

Salat der Saison mit Radieschen *6,50*

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit Salat der Saison und Walnusscrumble *15,50*

Suppe

Badische Flädlesuppe *5,20*

Vegetarisch

Knuspriger grüner Spargel in der Parmesankruste mit Blumenkohl, Kartoffelschnittlauchpüree und Eierpetersiliengeröstel *21,50*

Warme Gerichte

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites *14,50*

Schweinerahmschnitzel mit Pilzen
und hausgemachten Spätzle *16,50*

Deutsches ‘‘grain Fed‘‘ Rindersteak
an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites
und Salat der Saison *28,00*

Schweinemedaillon an Salbeijus mit zweierlei
Spargel an Rosmarinkartoffeln *24,00*

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln
und Salat der Saison *22,00*

Warme Küche

Freitag bis Montag
18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sehr geehrte Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen
über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.
Mit freundlichen Grüßen
Ihr Hirschen- Team
Unsere Weine enthalten Sulfite (I

Dessert

Schwarzwaldbecher
mit Kirschwasser *8,00*

Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis *6,00*

Gerne servieren wir Ihnen folgende Desserts
täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr

Panna Cotta von der Kokosnuss
an Rhabarbergelee mit frischen Erdbeeren
Mascarponecreme, Sesam-Kaffeehippe
und Pistazieneis *11,00*

Cremige Schokolade auf Karamellsahne
mit Himbeeren, Zwetschgen, Schokoladencrumble
und Mandeleis *11,00*

Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtsauce, frischen
Beeren und Schokoladenbrownie *8,50*

Unser Leibgericht im Mai

Salat der Saison mit Radieschen

***

Weißer Spargel in Kräuter Pfannkuchen
an Sauce Hollandaise
und Wachholder Schinken

***

inkl. ¼,l Chardonnay Hirsch
Deutscher Weißwein
(i)

22,50
(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis

Unser Leibgericht im Mai

Salat der Saison mit Radieschen

***

Weißer Spargel in Kräuter Pfannkuchen
an Sauce Hollandaise
und Wachholder Schinken

***

inkl. ¼,l Chardonnay Hirsch
Deutscher Weißwein
(i)

22,50
(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis

Aperitifs

*Hauscocktail**(2)(1)(i)	*6,90*
Aperol Spritz (1) (2) (i)	*6,90*
Hugo(i)	*6,90*
Glas Glottertäler Grauburgunder Sekt(i)	*6,50*
Glas Glottertäler Weißherbst Sekt (i)	*6,50*
Campari Orange (1)(2) (i)	*5,50*
Gin Tonic(i)	*7,20*
Wodka Lemon/Orange (2) (i)	*7,20*

Erläuterung (i) = (1) Farbstoff (3) Coffeinhaltig
(5) Antioxidationsmittel (2) Chininhaltig (4) Konservierungsstoff
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

Glottertäler Weine im offenen Ausschank

Aus der Literflasche	***0,25 Liter***
Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein (i)	*€4,30*
Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein (i)	*€4,70*
Grauburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 4,70*
Gutedel, Eichberg, Qualitätswein trocken(i)	*€ 4,30*
Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 4,30*
Weißburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken(i)	*€ 4,70*
Spätburgunder Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein trocken(i)	*€ 4,70*
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein lieblich (i)	*€ 5,20*
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€5,20*

Weinschorle 0,25 Liter

Weißweinschorle	*€ 3,50*
Glotterschorle	*€ 3,60*
Rotweinschorle	*€ 3,80*

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	*0,3l*	*€ 3,30*
Apfelsaft	*0,3l*	*€ 3,60*
Apfelsaftschorle	*0,3l*	*€ 3,40*
Traubensaft	*0,3l*	*€ 3,80*
Traubensaftschorle	*0,3l*	*€ 3,30*
Mineralwasser	*0,75l*	*€ 4,50*
Mineralwasser	*0,3l*	*€ 3,00*
Mineralwasser still	*0,5l*	*€ 4,00*
Mineralwasser medium	*0,5l*	*€ 4,00*

Biere

Ganter Pils vom Faß	*0,3 l € 3,40*
Ganter Pils vom Faß	*0,5 l € 4,00*
Radler	*0,3 l € 3,40*
Badisch Hefeweizen hell Ganter	*0,5 l € 4,20*
Badisch Hefeweizen dunkel Ganter	*0,5 l € 4,20*
Badisch Kristallweizen	*0,5 l € 4,20*
Maisel Alkoholfreies Weizen	*0,5 l € 4,20*
Freiburger Pilsner Alkoholfrei	*0,33l € 3,40*
Cola Weizen	*0,5 l € 4,20*

Schnäpse

Himbeergeist	*2cl*	*€3,80*
Zibärtle	*2cl*	*€4,50*
Malteser	*2cl*	*€3,60*
Calvados	*2cl*	*€3,60*
Asbach Uralt	*2cl*	*€3,40*
Ramazotti	*2cl*	*€3,50*

Aus eigener Brennerei

Hefeschnaps	*2cl*	*€2,70*
Kräuterschnaps	*2cl*	*€3,40*
Kirschwasser	*2cl*	*€3,40*
Mirabellenbrand	*2cl*	*€3,40*
Williamsbirnenbrand	*2cl*	*€3,40*
Plümlibrand	*2cl*	*€3,40*
Spätburgunder Marc	*2cl*	*€3,40*
Ruländer Marc	*2cl*	*€3,40*
Eiswein Trester	*2cl*	*€6,10*
Jubiläumsweinbrand	*2cl*	*€5,40*

Heißgetränke

Tasse Kaffee	*€2,70*
Espresso	*€2,80*
Cappuccino	*€3,30*
Milchkaffee	*€3,30*
Latte Macchiato	*€3,70*
Glas Tee	*€2,80*
Tee mit Rum	*€5,00*

Einspänner Eierlikör

Eierlikör, Espresso, Sahne *(A) (11) (G)*

Aperitifs

*Hauscocktail**(2)(1)(i)	*6,90*
Aperol Spritz (1) (2) (i)	*6,90*
Hugo(i)	*6,90*
Glas Glottertäler Grauburgunder Sekt(i)	*6,50*
Glas Glottertäler Weißherbst Sekt (i)	*6,50*
Campari Orange (1)(2) (i)	*5,50*
Gin Tonic(i)	*7,20*
Wodka Lemon/Orange (2) (i)	*5,50*

Erläuterung (i) = (1) Farbstoff (3) Coffeinhaltig
(5) Antioxidationsmittel (2) Chininhaltig (4) Konservierungsstoff
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

Aperitifs

*Hauscocktail**(2)(1)(i)	*6,90*
Aperol Spritz (1) (2) (i)	*6,90*
Hugo(i)	*6,90*
Glas Glottertäler Grauburgunder Sekt(i)	*6,50*
Glas Glottertäler Weißherbst Sekt (i)	*6,50*
Campari Orange (1)(2) (i)	*5,50*
Gin Tonic(i)	*7,20*
Wodka Lemon/Orange (2) (i)	*5,50*

Erläuterung (i) = (1) Farbstoff (3) Coffeinhaltig
(5) Antioxidationsmittel (2) Chininhaltig (4) Konservierungsstoff
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

Dessert

Schwarzwaldbecher
mit Kirschwasser *8,00*

Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis *6,00*

Gerne servieren wir Ihnen folgende Desserts
täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr

Panna Cotta von der Kokosnuss
an Rhabarbergelee mit frischen Erdbeeren
Mascarponecreme, Sesam-Kaffeehippe
und Pistazieneis *11,00*

Cremige Schokolade auf Karamellsahne
mit Himbeeren, Zwetschgen,
Schokoladencrumble und Mandeleis *11,00*

Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtsauce, frischen
Beeren und Schokoladenbrownie *8,50*

Dessert

Schwarzwaldbecher
mit Kirschwasser *8,00*

Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis *6,00*

Gerne servieren wir Ihnen folgende Desserts
täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr

Panna Cotta von der Kokosnuss
an Rhabarbergelee mit frischen Erdbeeren
Mascarponecreme, Sesam-Kaffeehippe
und Pistazieneis *11,00*

Cremige Schokolade auf Karamellsahne
mit Himbeeren, Zwetschgen,
Schokoladencrumble und Mandeleis *11,00*

Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtsauce, frischen
Beeren und Schokoladenbrownie *8,50*