

APERERO

SPRITZ VARIATIONEN

Pink Lemonade ¹⁴ Rosé Wein Schweppes White Peach Rosé Sekt	0,2 l	7,50
Aperol Spritz ¹⁴ Prosecco Soda Aperol Orange	0,2 l	7,50
Sarti Rosa Spritz ¹⁴ Prosecco Soda Sarti Rosa	0,2 l	7,50
Sekt on Ice White oder Rosé ¹⁴ Sekt Minze Limette	0,2 l	6,90
Tocco Rosso ¹⁴ Prosecco Holunderblütensirup Campari Limetten Minze	0,2 l	7,50
Hugo ¹⁴ Prosecco Holunderblütensirup Limetten Minze	0,2 l	7,50
Limoncello Spritz ¹⁴ Prosecco Soda Zitrone	0,2 l	7,50

COCKTAILS | GINS

Malfy Blutorange Tonic Classic Tree Zitrone	0,2 l	12,90
Bombay Sapphire Tonic Dry Fever Tree Zitrone	0,2 l	9,50
GinMare Tonic Mediterranean Fever Tree	0,2 l	9,50

Das Verzeichnis unserer Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

VIRGIN'S

Hugo's Daughter¹⁴ 0,2 l 7,50
Prosecco alkoholfrei | Holunderblütensirup |
Limetten | Minze

Golfclub Marhördt (alkoholfreier Sekt)¹⁴ 0,1 l 5,90

CLASSICS

Campari¹ 0,2 l 7,50
Orange | Soda

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,50
Lillet | Schweppes Wild Berry | Rotes Obst

Martini 5 cl 5,90
Bianco | Rosso | Dry

Sherry Sandemann 5 cl 5,90
Medium | Dry

PORTWEIN-SPECIAL

Graham's 20 Years Aged Tawny Port 5 cl 7,50

Graham's Vintage Port Year 2000 5 cl 9,90

Niepoort White Colheita 2012 5 cl 7,90

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit Hohenloher Ziegenkäse,
karamellisierten Nüssen und Salatbouquet ^{G|E|I|J|C|N|3}

15,90

Carpaccio vom Limpurger Rind
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan ^{G|A}

15,90

Graved Lachs
mit Kartoffel-Gemüse-Rösti und Sahnemeerrettich ^{D|A|1|G|14}

16,90

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A|C|I|}

6,90

Hausgemachtes Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit Prosecco
7,90

auf Wunsch mit gebackener Garnele ^{D|G|B}

10,90

AUS GARTEN FELD UND WIESE

Kleiner bunter Salatteller
Grüner-, Karotten-, Gurken- und Kartoffelsalat ^{C|G|I|J|N|3}

6,90

Großer Salatteller mit Balsamico-Dressing
dazu gebratene Maultaschenstreifen ^{A|G|C|N|3}

17,90

Gebratene Putenbruststreifen
auf Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{A|G|N|3}

17,90

Das Verzeichnis unserer Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



FÜR UNSERE VEGETARIER

Frisches Marktgemüse aus dem Wok verfeinert mit einer pikanten Asia-Sauce und ordentlich Basmatireis ^{G|F}

18,90

auf Wunsch mit drei Riesengarnelen ^{G|D}

27,90

Penne Nudeln mit wildem Brokkoli in Rahm, Walnüssen und Schmortomaten, dazu Parmesan ^{A1|C|E|G|I}

15,90

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und gehobeltem Parmesan ^{A|G}

12,90

Spaghetti Arrabiata mit frischer Chilli und Kirschtomaten ^{A|G}

12,90

Käsespätzle überbacken mit Käse aus dem nahen Geifertshofen serviert mit Röstzwiebeln ^{A|C|G}

14,90

UNSERE KLASSIKER

Linsen mit hausgemachten Spätzle dazu gibt´s ein Paar Saitenwürstle und Senf ^{A1|C|G|J|H||I|3|7|14}

14,90

Gaisburger Marsch Rindfleisch, Gemüse, Kartoffeln, Spätzle ^{A|C|I}

14,90

Drei geschmelzte Maultaschen an Lembergersauce und Kartoffelsalat ^{G|F|A1|A5}

17,90

Thai Chicken Pasta Putenbruststreifen mit Penne-Nudeln und Currysauce ^{G|A1|N|14}

19,90

Das Verzeichnis unserer Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



FLEISCHLUST

Schnitzel "Wiener Art" vom Bauernhofschwein
mit Pommes frites ^{A1|C|G}

19,90

Cordon bleu vom Kalb
mit Pommes Frites ^{A1|C|G}

28,90

Lendchen vom Bauernhofschwein
in Champignonrahmsauce dazu gibt es hausgemachte Spätzle ^{A1|G|N|14}

23,90

Putensteak
auf Zuchini-Tomatengemüse mit Nüdele ^{A1|G|C|I}

24,90

Zarte Rinderfiletspitzen
in feiner Whiskeyrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ^{A1|G|C}

29,90

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1|C1|G}
mit Preiselbeeren und Pommes Frites

29,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
mit Spätburgundersauce dazu gibt es hausgemachte Spätzle ^{A1|I|C|G}

28,90

Rumpsteak vom jungen Weiderind
mit gepfeffertes Sahnesauce und Pommes Frites ^{A1|I|G}

28,90

AUS FLUSS, MEER UND SEE

Gebratenes Filet vom Zander
auf Kartoffel-Linsengemüse ^{D|G}

27,90

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sebastian Beaumont
Chenin Blanc Hope Marguerite

0,75 l 59,00

VESPERKARTE

Linsen mit hausgemachten Spätzle
und ein Paar Saitenwürstle ^{A1|G|H|I|J|3|7|N|14}
14,90

Gebratener Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln
mit Lembergersauce und Bauernbrot ^{I|J|2|3|N|14|C|A1|H|7}
13,90

Landhaus Wurstsalat
Leberkäse und Käse fein aufgeschnitten
mit Radiesle, Tomätle und Gürkle und
weiteren Leckereien, abgerundet an feiner
Senf Vinaigrette und Bauernbrot ^{A|G|I|J|2|3|C|H|7|N|3|14}
13,90

Marhördter Fleischküchle
mit Lembergersauce und Bauernbrot ^{A1|C|G|I}
12,90
auf Wunsch mit einer Portion Kartoffelsalat
4,90

NASCHWERK

Holunder-Creme-Brûlée
mit Himbeersorbet ^{A|C|G|H|K|E}
9,90

Kirsch Traum
feine Kirschcreme mit eingelegten Kirschen
und Eierlikörschaum ^{A|C|G|H|K|E}
9,90

Drei Kugeln Eis mit Sahne ^{A|G|H}
Zur Wahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere
Zitrone, Walnuss ^{G|E|H|K|A1}
6,90

Drei Kugeln Walnusseis mit Sahne
mit hausgemachtem Eierlikör ^{A|C|G|H|K|E}
8,90

Eiskaffee ^{G|6}
7,00

Espresso mit Vanilleeis ^{G|6}
5,50

Eisschokolade ^{G|6|8}
7,00

Das Verzeichnis unserer Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



MAURI E PEPE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Espresso ⁶	3,50	Café Andalusien	7,90
Doppelter Espresso	5,50	Espresso Kakao	
Espresso Macchiato ^{6 10}	4,10	Cream Sherry	
Doppelt	5,50		
Affogato	5,50	Schwarzwald Kaffee	7,90
Espresso Vanilleeis		Kaffee brauner Zucker	
		Kirschwasser Sahne	
Café Creme ⁶	4,10	Kaffee Eierlikör Drink ^{GI6}	7,90
Kännchen		Kaffee Eierlikör	
Kaffee Crème ⁶	6,50	Sahne Krokant	
Latte Macchiato ^{6 10}	4,60		
Milchkaffee ^{6 10}	4,30	Rio Kaffee ^{GI6}	7,90
Cappuccino ^{6 10}	4,10	Kaffee brauner Zucker	
		Rum Sahne	

Alle Kaffee-Spezialitäten auch als koffeinfreie Variante erhältlich.

TEE-SPEZIALITÄTEN VON RONNEFELDT

Tasse 4,00 Kännchen 6,40 Tee mit Rum 7,50

Schwarztee
Darjeeling oder Assam

Grüner Tee
Green Angel (Birne & Pfirsich) oder Classic Green

Früchtetee
Red Berries, Herbs oder Lemon Sky

Kräutertee
Pfefferminze oder Mountain

Das Verzeichnis unserer Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen und daraus gewonnenes
- A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen und daraus gewonnene
- A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste und daraus gewonnenes
- A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer und daraus gewonnenes
- A5 Glutenhaltiges Getreide Dinkel und daraus gewonnenes
- A6 Glutenhaltige Getreides Kamut und daraus gewonnenes
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Lupien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 coffeinhaltig
- 9 chininhaltig
- 10 gewachst
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 mit Sojaöl
- 13 mit Glutamat
- 14 mit Sulfite