

Brotzeiten

Handkäs mit Musik 3 Stück	5,90.-
Wurstsalat mit Bauernbrot	7,90.-
- Bayrische Art (ohne Käse)	
- Schweizer Art (mit Käse)	
Leberkäs mit Rosmarinkartoffeln und Spiegelei	8,90.-

Stammessen

Hausgemachte Rinderrouladen mit Spätzle und Rotkraut	14,90.-
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	10,90.-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat und zusätzlich	12,50.-
- Jägersoße (Champignon-Rahm-Soße)	
- Pfeffer-Cognac-Soße	
- nach Hessischer Art mit Schmandsauce, Zwiebeln und Speck	
Cordon Bleu mit Pommes und Salat	13,90.-
Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Spätzle und Salat	11,90.-

Aus Wald und Wiese / Wildgerichte

Bratwurst vom Wildschwein aus regionaler Jagd mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse (Auf Wunsch mit Sauce)	13,90.-
Bratwurst vom Wildschwein aus regionaler Jagd mit Pommes	10,90.-
Hirschgulasch aus regionaler Jagd in Burgundersauce mit Spätzle und Rotkraut	15,90.-

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Aus dem Wasser / Fischgerichte

Backfisch mit Bayrischem Kartoffelsalat und Remoulade	10,90.-
Pangasiusfilet mit hausgemachter Senf-Dill-Sauße, Salzkartoffeln und Salat	12,90.-
Matjessalat nach Hausfrauenart in Creme aus Äpfeln und Zwiebeln mit Petersilienkartoffeln	9,60.-
Geräuchertes Forellenfilet aus regionaler Fischzucht mit Petersilienkartoffeln und Salat	10,90.-
Lachsforellenfilet aus deutschen Gewässern Mild gebeizt und kalt geräuchert mit hausgemachten Rösti-Talern und Meerrettich-Schmand	10,50.-
Gegrillte Kräuterforelle aus regionaler Fischzucht mit Petersilienkartoffeln und Salat	14,90.-

Vegetarisch

Beilagensalat extra	3,00.-
Teller Pommes	3,00.-
Käsespätzle mit Bayrischem Kartoffelsalat	9,90.-
Schupfnudeln mit Rahmsauce und Salat	10,90.-
Fitness-Salat	
Gemischte Salate der Saison und Grillgemüse mit hausgemachtem Dressing und Brot	9,90.-

Nachspeisen

Dessert nach Saison	6,90.-
Verschiedene Kuchen und Torten	Preise auf Anfrage

Speisen können Allergene laut letzter Seite der kompletten Speisekarte enthaltenen Liste enthalten. Auf Zusatzstoffe laut letzter Seite der Speisekarte enthaltenen Punkt 1 bis 7 verzichten wir bei der Zubereitung von Speisen.

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Getränke ohne Alkohol

Wasser	0,2 l	1,80.-	0,4 l	3,20.-
Flasche Wasser			0,75 l	4,70.-
Cola ^{1,6} ColaMix ^{1,2,6}	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
Orangenlimo ^{1,2}	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
Zitronenlimo ²	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
ColaLight ^{1,3,4,6}	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
Johannesbeersaft	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,40.-
Saftschorle	0,2 l	1,90.-	0,4 l	3,20.-
Eistee (Zitrone/Peach)	0,2 l	2,10.-	0,4 l	3,50.-
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33 l	2,30.-	0,5 l	3,60.-
Schlappeseppel Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,80.-
Radler alkoholfrei	0,33 l	2,30.-	0,5 l	3,60.-
Tasse Kaffee				1,90.-
Cappuccino mit geschäumter Milch				2,50.-
Espresso	solo	1,80.-	doble	2,50.-
Tasse Tee (verschiedene Sorten)		1,50.-		

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Getränke mit Alkohol

Biere

Schlappeseppel Pils vom Fass	0,3 l	2,40.-	0,5 l	3,60.-
Bavaria Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,50.-	0,5 l	3,80.-
Schlappeseppel Kellerbier vom Fass	0,3 l	2,40.-	0,5 l	3,60.-
Schlappeseppel Dunkelbier	0,3 l	2,40.-	0,5 l	3,60.-
Radler ²	0,3 l	2,40.-	0,5 l	3,60.-
Cola-Weizen ^{1,6}			0,5 l	3,80.-
Russ´n Halbe ²			0,5 l	3,80.-

Äplwoi

Rapp`s No.1 Speyerling (klar)	0,25 l	2,40.-	0,5 l	3,20.-
Rapp`s Meisterschoppen (naturtrüb)	0,25 l	2,40.-	0,5 l	3,20.-
Rapp`s Wetterauer Gold (naturtrüb)	0,25 l	2,40.-	0,5 l	3,20.-
Gespritzter süß oder sauer	0,25 l	2,40.-	0,5 l	3,20.-
Bembi	1,0 l	5,80.-	2,0 l	11,00.-

Weine, Aperitifs und Spirituosenspezialitäten

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Karte für Wein und Spirituosen

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Weinkarte

Weissweine

Weingut Kurt Müller Müller-Thurgau (trocken) Qualitätswein	0,2 l	3,70.-	1,0 l	13,50.-
Weingut Anselmann Pfalz Müller-Thurgau (mild) Qualitätswein (Q.b.A)	0,2 l	5,20.-	1,0 l	19,30.-
Rheingau Riesling (trocken) Qualitätswein (Q.b.A)	0,2 l	3,70.-	0,75 l	11,00.-
Kloster Eberbach im Rheingau Riesling (feinherb) Qualitätswein (Q.b.A)	0,2 l	5,20.-	1,0 l	25,50.-
Weingut Friedrich Kiefer Kaiserstuhl/Baden Grauburgunder (trocken) Qualitätswein (Q.b.A)	0,2 l	5,20.-	1,0 l	24,00.-

Rotweine

Rotkäppchen Rheinhessen Dornfelder (trocken/halbtrocken)	0,2 l	3,70.-	0,75 l	11,00.-
Rotkäppchen Rheinhessen Spätburgunder (trocken)	0,2 l	3,70.-	0,75 l	11,00.-

Roséweine

Erben Weingut Wagen Dornfelder Rosé (halbtrocken) Qualitätswein (Q.b.A)	0,2 l	3,70.-	0,75 l	11,00.-
--	-------	--------	--------	---------

Allergiehinweis: Weine können Sulfite enthalten.

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Aperitifs

Sekt (trocken)	0,1 l	1,80.-	0,75 l	11,00.-
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	1,80.-		
Weinschorle	0,2 l	3,20.-		
Sommerschorle ²	0,4 l	5,50.-		
Roséwein, Tonic ⁸ mit Limette und Minze				

Spirituosen

Fränkische Spezialitäten

Preuschen´s Schlehengeist	40%	2cl	2,50.-
Preuschen´s Vogelbeergeist	40%	2cl	2,50.-

Spezialitäten aus dem Bayrischen Wald

Penninger Bärwurz	40%	2cl	2,80.-
Blutwurz	50%	2cl	2,80.-

Spezialitäten aus Österreich

Prinz Alte Marille	41%	2cl	3,20.-
---------------------------	-----	-----	--------

Spezialitäten aus der Schweiz

Appenzeller Alpenbitter	29%	2cl	2,80.-
--------------------------------	-----	-----	--------

Andere

Obstler	40%	2cl	2,00.-
Williams Birne	38%	2cl	2,00.-
Haselnuss	33%	2cl	2,00.-
Mirabelle	40%	2cl	2,50.-
Waldhimbeere	40%	2cl	2,50.-
Alte Pflaume (nach Saison)	40%	2cl	2,50.-
Asbach URALT	36%	2cl	2,00.-
Ramazotti	30%	2cl	2,50.-

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Liebe Gäste,

Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können, sind keine Zusatzstoffe, sondern Lebensmittel, die Allergien auslösen können und laut EU seit dem 13.12.2014 kennzeichnungspflichtig sind.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die vom uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an uns, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

Gerne informieren wir Sie mit unserer Liste über verwendete Zutaten, die folgendes enthalten können. Bitte sprechen Sie uns an.

- **glutenhaltigen Getreide**
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fisch**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch einschl. Lactose**
- **Schalenfrüchte**
- **Sellerie**
- **Senf**

- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid**
- **Lupinien**
- **Weichtiere**

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- 1 = mit Farbstoff**
- 2 = mit Antioxidationsmittel**
- 3 = mit Süßungsmittel**
- 4 = enthält eine Phenylalaninquelle**
- 5 = geschwefelt**
- 6 = koffeinhaltig**
- 7 = mit Nitritpökelsalz**
- 8 = chininhaltig**

Sämtliche Preise verstehen Sämtliche Preise verstehen sich inclusive Service und Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte