



Einfach Lecker oder Bauchentscheidung

„Brot und Tomate“ 2,8,a,g

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse je Scheibe 2,40

Bruschetta with tomatoes, onions and cheese

„Rindersache“ 2,6,8,a,g,u

Dünne Scheiben von der Färsche mit Knoblauchöl, Hartkäse, Oliven würziger Aioli und Knoblauchbrot 13,80

Beef Carpaccio with cheese, garlic bread olives and aioli

👁👁 Hausgemachte Limonade

Alles zum Löffeln

Kraftbrühe vom Hochlandrind 8,a,c,g,m,i,j
mit Einlage 4,80

Clear Soup of beef with soup vegetable

Westfälische Jägersuppe 8,a,c,g,i,m
mit Brotwürfeln 5,40

Cream Soup of game

Tomaten Creme Suppe 8,a,c,g,i,m
mit Gin und Sahnehäubchen 5,40

Tomato Soup with gin and cream

Rahmsuppe vom Gemüse 8,a,c,g,i,m
mit Kresse 5,40

Cream soup with cress

👁👁 Frisches Veltins vom Fass

Allerlei Grünes

„Kleines aus dem Garten“ 2,8,a,g,j

Feiner Teller mit Blattsalaten, Kräuterschmand und Brotscheiben 5,50

Small salad with herb cream baguette

„Großer Naturfreund“ 2,8,6,a,g,j

Allerlei Grünzeug mit gebratenen Champignons, Schmand, drei Garnelen in Knoblauchöl, Baguette 16,80

Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette

Veggie Pfanne

Spagetti aus der Pfanne, leicht gebraten mit Knoblauch-Kräuter Öl, Tomaten, allerlei Gemüse und Champignons 12,50

Spagetti with garlic-herb-oel, tomato, vegetable, white Mushrooms

👁👁 Badischer Grauburgunder, trocken

Klima Teller 3,8,i,a

Fluffiger Kürbis Kartoffelstampf unter Bratchampignons und Möhrenstiften mit einem geschmorten Rinderröllchen 15,50

Mashed pumpkin and potatoe, white mushrooms, carrots, beef roll



Flossen Getier

Rodetaler Schwimmer ^{8.a.g.d}

Heimische Forelle, Müllerin, gebraten, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, kleiner Gartenteller 17,80

Grilled trout with melted butter, potatoes and salad

Lieber als Filet ^{8.a.g.d}

Filet a la Müllerin, zerlassene Butter, knusprige Röstitaler und Pfannengemüse 18,50

Grilled trout with melted butter, potato cakes, vegetables

Der Wanderer ^{2.8.c.d}

Zartes Filet vom Fjordlachs auf der Haut gebraten, Spagetti mit Thymianöl und kleinem Gartenteller 21,50

Grilled Filet of Salmon, Spagetti, Thymeoil, salad

👁👁 Mosel Riesling,trocken

Unser Burgermeister ^{2.8.g.j}

mit pikant gebratenen Rinderstreifen, Schmorzwiebeln und Käse zwischen einem Focaccia Burger mit Grünzeug, hausgemachter Dip Pommes Frites 14,80

Focaccia-Burger with stripes of beef, homemade sauce, onions, salad, cheese and french fries

👁👁 Grevensteiner vom Fass

Tierische Wald Bewohner

Umwickeltes Wild ^{1.2.3.8a.i}

Feines Wildes Ragout in Wacholdersauce mit Champignons umwickelt vom Pfannkuchen, mit Preiselbeer-Birne und kleinem Teller Salat 19,00

Wild game ragout, mushrooms, cranberries, pancake, salad

Pasta trifft Wildes ^{1.2.3.a}

Spagetti an Thymiansoße mit frischen Champignons und Medaillons vom Wild, zart und medium gebraten, dazu Preiselbeer-Birne und kleiner Gartenteller 23,50

Fillet of red deer, medium, mushroom spaghetti, rosemary sauce, berry Chutney, salad

👁👁 Rodetaler Rotspan, trocken

Rinder Steaks auf Maß geschnitten

Kleinmaß ^{a.i.j.g.8}

150g Angus Steak medium 18,50

Rumpsteak 150g, medium,

Mittelmaß ^{a.i.j.g.8}

200g Angus Steak medium 24,80

Rumpsteak 200g, medium

Aufmaß ^{a.i.j.g.8}

300g Angus Steak medium 31,50

Rumpsteak 300g, medium

Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter,
Meerrettich, Butterbohnen
und Bratkartoffeln



Die Klassiker dürfen nicht fehlen

Panierte Schweine(r)Ei ^{2,8,a,c,m,g,j}

Ein paniertes Schweineschnitzel an cremiger Champignonsoße, Bratkartoffeln und kleiner Gartenteller 13,40

Breaded Schnitzel of Pork with mushrooms in cream, fried potatoes, salad

Runde Fleischscheiben ^{8,a,g,i}

Vier Schweinemedallions natur gebraten mit Champignons in Sahne, Butterbohnen und Knusper Kroketten 19,80

Medallions of Pork filet, mushrooms in cream, beans and croquette

Rinder Schmorgut ^{a,8,}

Zart Geschmorte Keule vom Hochlandrind in Burgundersauce, Pfannengemüse und Kartoffeln 17,50

Roast of Highland beef and pork, red wine sauce, vegetables, potatoes

Sülze vom Hochlandrind ^{2,1,g,i,j,}

mit hausgemachter Remouladensauce, kräftigen Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat 15,40

Jellied of Highland beef, sauce Remoulade, onions, roast potatoes, salad

Gerne bereiten wir von einigen Gerichten auch eine kleine Portion für Sie zu, der Kartenpreis reduziert sich dann um 25 %

Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für Sie, je Verpackung berechnen wir 0,60. Wir danken für Ihr Verständnis.

Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

Dessert

Eisbecher „Dänemark“ ^{1,8,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolate-sauce and cream

Kirschbecher ^{1,8,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot cherries and cream

Frauenglück ^{2,8,9,e,g,m,a}

Mousse au Chocolate mit Schattenmorellen, Crêpe mit Schokoladensauce

dazu Baileys-Sahne 8,00

Mousse au Chocolat with cherries, crêpe with hot chocolate and baileys-cream

Panna Cotta ^{1,3,8}

mit Fruchtmark und Sahne 6,50

Panna Cotta mit fruit sauce, and cream

☺☺ Espresso oder Cappuccino

Einzelne Kugeln ^{1,8,c,e,g,h,m}

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 1,40

Aber bitte mit Sahne

Portion Sahne 0,80



Kaffeespezialitäten ^{1,8,9,c,e,g,h,m}

Eiskaffee oder Eisschokolade

5,20

Espresso oder Cappuccino

2,80

Tasse Heimbs Kaffee

2,60

Latte Macchiato

4,20

Milchkaffee

3,80

Alle Preise sind in der Landeswährung Euro ausgezeichnet und inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Suppenspezialitäten

Bitte beachten Sie unser wechselndes Angebot von Tiefkühlsuppen für die schnelle Küche Zuhause.

Produkte vom Hochlandrind
Highland Sülze, Highland Corned Beef,
Highland Wiener Würstchen

Sie leiden an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie in Abstimmung mit unseren Küchenmeistern individuell beraten und Ihnen somit, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene, Speisen empfehlen.

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff - ² mit Konservierungsstoff oder Nitratpökelsalz - ³ mit Antioxydationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker - ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt - ⁷ mit Phosphat - ⁸ mit Milcheiweiß
- ⁹ koffeinhaltig - ¹⁰ chininhaltig -
- ¹¹ mit Süßungsmittel(n) - ¹² Phenylalaninquelle
- ¹³ gewachst

Allergene:

- ^a Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- ^b Krebstiere und deren Erzeugnisse
- ^c Eier und deren Erzeugnisse
- ^d Fisch und deren Erzeugnisse
- ^e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- ^f Soja und deren Erzeugnisse -
- ^g Milch und deren Erzeugnisse -
- ^h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse
- ⁱ Sellerie und dessen Erzeugnisse -
- ^j Senf und dessen Erzeugnisse#
- ^k Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- ^l Schwefeldioxid / Sulfit und dessen Erzeugnisse
- ^m Lupinen und deren Erzeugnisse
- ⁿ Weichtiere und deren Erzeugnisse



Aperitifs mit Alkohol

Hausmarke Sekt¹ trocken
0,2l 4,00

Die Inge

Ingwer-Limetten-Sirup mit Zitronenscheibe¹³
und Sekt¹
0,2l 4,50

Aperol¹⁰ Spritz

Aperol Sekt¹ und Soda
0,2l 5,60

Hugo

Holundersirup, Zitronenscheibe¹³,
Sekt¹ und Soda
0,2l 5,50

Aperitifs ohne Alkohol

Die Inge Limo

Ingwer-Limetten-Sirup mit Soda und Zitronen-
scheibe¹³
0,2l 3,50

Life Style

Alkoholfreier Sekt mit Orange Spritz
0,2l 5,50

Limonaden

Hausgemachte Beeren Limonade
0,2l 4,50

Hausgemachte Apfel-Minze Limonade
0,2l 4,50

Beckers Bester Fruchtsäfte

Apfelsaft trüb, Orangensaft, Schwarzer Johan-
nisbeernektar, Maracujanektar,
Rhabarbernektar,

Glas Fruchtsaft

0,2l 2,80
0,4l 4,00

Saftschorle

0,2l 2,50
0,4l 3,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{1,3,9}, Coca Cola Zero^{1,3,9,12}, Fanta^{1,3},
Sprite¹, Spezi^{1,3,9}
0,3l 2,80
0,4l 4,00

Tonic Water¹⁰, Bitter Lemon¹⁰, Ginger Ale

0,2l 3,00
0,4l 5,50

Veltins Malzbier

0,33l 2,90

Mineralwasser

Graf Metternich Mineralwasser

0,25l 2,80
0,5l 4,40
0,75l 5,50

Weinschorlen:

Weißwein¹- oder
Rotweinschorle¹
0,2l 3,60



Biere vom Fass

Veltins Pils	
Grevensteiner Landbier, dunkel	
0,3l	3,00
0,4l	4,00
0,5l	5,00

Alster, Cola Bier	
Wasserbier	
0,3l	2,80
0,4l	3,80

Flaschenbiere:

Veltins Pils alkoholfrei	
0,33l	2,80

Maisel`s Hefeweizen

Maisel`s Hefeweizen alkoholfrei

Maisel`s Kristallweizen

Maisel`s Hefeweizen dunkel

0,5l	4,20
------	------

Schoppenweine Weiß

Rheinhessen 2017 ¹	
Mölsheimer Domblick, Kerner Kabinett, halbtrocken, feinduftig, harmonisch	
0,1l	2,90
0,2l	5,60

Franken 2017 ¹	
Kitzinger Hofrat, Silvaner, QbA., trocken, kräftig, kernig, viel Saft	
0,1l	2,90
0,2l	5,60

Mosel 2018 ¹	
Kallfelz, Riesling, QbA., trocken, fruchtsüß, mineralisch	
0,1l	3,40
0,2l	6,80

Baden 2017 ¹	
Langenbach, Grauburgunder, QbA., trocken, feines Fruchtbouquet, kraftvoll, rund, saftig	
0,1l	3,40
0,2l	6,80

Schoppenwein Rosé

Baden 2017 ¹	
Langenbach, Spätburgunder Weißherbst, QbA., trocken, animierend, frisch, fruchtbetont	
0,1l	3,40
0,2l	6,80

Suppenspezialitäten

Bitte beachten Sie unser wechselndes Angebot
von Tiefkühlsuppen für die schnelle Küche
Zuhause.

Jahrgangsänderungen vorbehalten !



Schoppenweine Rot

Nahe 2017¹
 Wallhäuser Backöfchen, Dornfelder, Landwein,
 lieblich, fruchtsüß
 0,1l 3,00
 0,2l 5,60

Nahe 2017¹
 Wallhäuser Backöfchen, Dornfelder, Landwein,
 trocken, kräftig
 0,1l 3,00
 0,2l 5,60

Baden 2014¹
 Langenbach, Spätburgunder, QbA.,
 trocken, volles Fruchtbouquet, kraftvoll
 0,1l 3,20
 0,2l 6,40

Spanien 2017¹
 Castillo de Alcala, Tempranillo,
 trocken, fruchtbetont, jung, frisch
 0,1l 3,50
 0,2l 7,00

Italien 2017¹
 Ca Fornari Montepilciano d'Abruzzo, DOC,
 trocken fruchtig
 0,1l 3,50
 0,2l 7,00

Frankreich 2017¹
 Père Anselme Cuveé,
 trocken
 0,1l 3,00
 0,2l 6,00

Kalte Spirituosen 2cl

Moskowskaya Wodka 3,00
 Ouzo 3,00
 Hochzeitsweizen 3,20
 Kümmel 3,00
 Linie Aquavit 4,00
 Lütje Minze 4,00

Kräuterschnäpse

Underberg 2cl 3,00
 Jägermeister 2cl 3,00
 Ramazotti 4cl 6,00

Obstbrände 2cl

Obstler, Williams, Himbeere, Marille 4,00
 Grappa Barrique 6,00
 Unterthurner Nussler 4,00

Liköre 2cl

Sambuca 2,80
 Baileys 3,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten !



Brandy 2cl

Osborne Veterano

3,50

Carlos I

4,50

👁️ Whiskey auf Anfrage

Heissgetränke

Tasse Heimbs Kaffee⁹

2,60

Tasse entkoffeinierter Kaffee

2,60

Kännchen Kaffee

4,80

Espresso⁹

2,80

Cappuccino^{8,9,g}

2,80

Milchkaffee^{8,9,g}

3,80

Latte Macchiato^{8,9,}

4,20

Glas Tee

2,90

Kännchen Tee

5,00

Unsere Tee Sorten

- Earl Grey
- Darjeeling,
- Kamille
- Pfefferminze
- Rooibos mit Vanille
- Früchte Tee
- Grüner Tee

Produkte vom Hochlandrind
Highland Sülze, Highland Corned Beef,
Highland Wiener Würstchen

Küchenzeiten

Restaurant

Montag Ruhetag

Dienstag

17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Mittwoch

17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Donnerstag

11:30 Uhr – 14:30 Uhr

und

17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Freitag

11:30 Uhr – 14:30 Uhr

und

17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Samstag

11:30 Uhr – 21:30 Uhr

Sonntag

11:30 Uhr – 20:00 Uhr

Feiertage

11:30 Uhr – 20:00 Uhr

Fass-Frühstück

Dienstag – Sonntag

von

08:00 Uhr – 11:30 Uhr

Check-in

Montag – Mittwoch

17:00 Uhr – 21:30 Uhr

Donnerstag – Samstag

13:30 Uhr – 21:30 Uhr

Sonntag und Feiertag

13:30 Uhr – 20:00 Uhr

Frühere oder spätere Anreise nach Vereinbarung

Menübesprechungen

Nach Vereinbarung

Feiern außerhalb der Öffnungszeiten

Nach Vereinbarung