

S p e i s e k a r t e

Kleiner Appetitanreger

Griebenschmalz im Steintopf 3,00 €
mit 2 Scheiben Brot

Für unsere kleinen Gäste

Kindermax mit gek. Schinken und einem Spiegelei 3,50 €

Hähnchennuggets mit Brot und Ketchup 4,50 €

Kids Burger 4,50 €
Hackfleisch, Gurken, Tomaten, Salat, Zwiebeln

Kids Cheeseburger 4,80 €
Hackfleisch, Gurken, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Käse

3 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 4,50 €

Kids Eis 1 Bällchen nach Wunsch 1,00 €

Deftige Hausmannskost mit Brot und Butter

Hausmacher Wurstplatte Leberwurst, Blutwurst, 6,80 €
Schwartemagen, dazu Brot und Butter

Strammer Max mit gekochtem Schinken*1, Käse 6,80 €
und 2 Spiegeleier

Vesperwurst (Schweinemet) mit Zwiebeln 6,80 €
Vesperwurst mit Zwiebeln und Eigelb 7,00 €

*1) mit Phosphat

Halbe Portionen berechnen wir mit der Hälfte des Preises plus 1,00 € Aufschlag

Wochenendspezialität siehe Extrablatt!!

Spezialitäten aus der Weingutsküche

Salatteller „San Martino“ 9,50 €

(knackige Salate, Croutons, geröstete Körner, Rotwein - Balsamicovinaigrette)

A) mit frisch gebratener **Hähnchenbrust**

B) mit gratiniertem **Honig/Ziegenkäse**

Winzerteller mit Brot und Butter 8,00 €

(Leber – u. Blutwurst, Schwartemagen, Schinken, Käse, Salami und hausgemachtem Speckkartoffelsalat)

Russische Eier (mit Kartoffelsalat) 8,00 €

Schwäbische Maultaschen m. Salatbeilage u. Röstzwiebeln 8,00 €

Rösti mit Scheiben vom echtem Räucherlachs und Dip 7,50 €

Fitessteller (Schweinerückensteak, Hackfleischbällchen, Ofenkartoffel mit Dip und verschiedene Salate) 9,50 €

Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Salatbeilage 5,50 €

Eierpfannkuchen 8,00 €

A) gefüllt mit **Frischkäse und Räucherlachs** mit Salatbeilage

B) gefüllt mit **gek. Schinken und Spargel** mit Salatbeilage

Steaks vom Schwein

wahlweise vom Schweinerücken (mager) oder vom Schweinekamm (durchwachsen)



Winzersteak "natur" mit Brot 7,50 €

Winzersteak mit Kräuterbutter u. Brot 7,80 €

Winzersteak "Bacchus" mit Brot 8,50 €

(mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pilzen)

Beilagen

Portion Rösti 2,80 €

Portion hausgemachter Speckkartoffelsalat 2,80 €

Ofenkartoffel mit Dip 2,80 €

Gemischter Beilagensalat 2,80 €

Toasts

Kellermeister - Toast (Kasseler mit Birnen auf Graubrottoast mit Bavaria Blue überbacken)	8,00 €
Hawaii - Toast (gekochter Schinken mit Ananas auf Toast mit Käse überbacken)	7,00 €
Toast "Winzerin" (Gekochter Schinken*2), Spargel, Schinkenwürfel mit Camembert überbacken auf Vollkorntoast)	8,00 €

Für Käseliebhaber

Käsewürfel zum Wein*1)	4,50 €
Bauernhandkäse mit Musik (mit Brot und Butter)	7,00 €
Guldentaler Höllenschmaus (würziges Käsegericht aus Camembert, Sahne, Knoblauch u. a. Gewürzen mit Brot und Butter)	7,00 €
gratinierter Schafskäse (Feta) (mit Olivenöl, Kräuter der Provence, Knoblauch Zwiebeln, mit Brot und Butter)	7,00 €

Dessert

Portion gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer und Schokolade)	3,30 €
Portion gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeer und Schokolade)	3,50 €
Rumtopfbecher (Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Sahne)	4,80 €
Eierlikörbecher (Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör)	4,80 €



Tasse Kaffee	1,50 €
Tasse Cappuccino	1,80 €
Tasse Espresso	1,50 €
Latte Macchiato	2,80 €

*1) mit Farbstoff

*2) mit Phosphat

Wochenendspezialität siehe Extrablatt!!