

## **Liebe Gäste**

Herzlich Willkommen!

Wir kochen eine Regionale Frische-Küche.

Diese Karte steht unter dem Motto:  
Frühlingsgenüsse!

Lassen Sie sich mit jungem Gemüse  
und frühlingswürzigen Kräutern verführen!

Gerne dürfen Sie die Gerichte aus den beiden Menüs  
à la carte bestellen. Von den Hauptgerichten servieren  
wir Ihnen auf Wunsch auch eine kleinere Portion.

Wir verarbeiten ausschließlich frische Produkte,  
was entsprechend Zeit in Anspruch nimmt.

Deshalb sollten auch Sie sich Zeit nehmen,  
um sich Genuss bereiten zu lassen.

Schön, dass Sie unser Gast sind.



## Die Getränke

Biere vom Fass von Gerd Reiner handwerklich in kleinen Suden in „Craft“-Bier Manier in unserem Braukessel im Keller hergestellt.

Reiners Spezial Bräu  
0,3 l € 4

Reiners Hefeweißbier hell  
0,5 l € 5

Fragen Sie gerne nach weiteren Bierspezialitäten  
wie Reiners IPA, Reiners helles Bockbier, Kräuterbier, Rosinenbier

### Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier  
0,33 l € 3

### Mineralwasser

Staatlich Fachingen stilles Mineralwasser  
0,25 l € 3

Teinacher Mineralwasser  
0,7 l € 4

Teinacher medium, feinstes Mineralwasser  
mit weniger Kohlensäure  
0,33 l € 3

Teinacher medium, feinstes Mineralwasser  
mit weniger Kohlensäure  
0,75 l € 5

### Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle  
0,3 l € 3

Bionade (Bio-Limonade)  
Litschi, Kräuter, Holunder oder Ingwer-Orange  
0,33 l € 4

Afri-Cola 0,2 l , Fanta, Spezi, Zitronenlimonade  
0,3 l € 3

Schweppes Bitter Lemon ° oder Tonic Water °  
0,2 l € 3

° chininhaltig, \* mit Farb- und Konservierungsstoffen



## Die Aperitifs

Hausgemachte Blüten- und Kräuteresenzen  
aufgefüllt mit Feiner Rieslingsekt  
0,1 l € 7

"Kleine Weiße" Reiners Hefeweißbier mit einem Schuss  
hausgemachter Waldmeisteressenz im Champagnerglas  
0,15 l € 4

"Sekt Royal"  
trockener Sekt mit hausgemachtem Likör von unseren Beeren  
0,1 l € 7

"Pfirsichtraum"  
Pfirsichlikör, aufgefüllt mit Rieslingsekt  
0,1 l € 7

"Schlehenfeuer"  
hausgemachter Schlehenlikör, aufgefüllt mit Rieslingsekt  
0,1 l € 7

Glas 2018er Riesling Sekt, extra dry  
Weingärtner Flein-Talheim  
0,1 l € 5

Glas 2017er "Sankt Veit" Riesling Sekt extra brut  
hergestellt im Champagnerverfahren  
Weingärtner Flein-Talheim  
0,1 l € 8

Alkoholfreier Haus-Aperitif  
verschiedene Fruchtsäfte mit Tonic Water  
0,1 l € 5



## Die Vorspeisen und Kleinigkeiten

Röllchen von rosa gebratenem Kalbstafelspitz in Bärlauchvinaigrette,  
mit hausgemachten Traubenkapern  
und italienisch mariniertem Frühlingsgemüse  
€ 18

Jakobsmuscheln aus dem Estragon-Essigsud  
mit Kräuterrisotto  
€ 19

Maultaschensalat, gebratene Scheiben von hausgemachten Maultaschen  
mit frischen Wildkräutern, jungen Radieschen und Sahnedressing  
€ 14

Der Salatteller, Blattsalate in Sauerrahmdressing  
€ 5

## Die Suppen

Leichte Rahmsuppe von unserm Topinambur  
an kleinem Wildkräuter-Topinambursalat und Topinamburchips  
€ 10

Feine Geflügelkraftbrühe, mit Gemüsestreifen  
und hausgemachten Geflügelleberravioli  
€ 10

## Der Fisch

Gebratenes Filet vom Skrei-Winterkabeljau  
an milder Senfsoße mit Kräuterkartoffeln  
€ 29

## Die Hauptspeisen

Gebratenes Rinderrückensteak unter einer milden Gewürzkruste  
mit Paprika, Zitronenzesten und Chilli dazu Butterkartoffeln  
€ 29

Knusprige Entenbrust mit Austernseitlingen und Bärlauchstreifen gebraten,  
Entensahnesoße und handgeschabte Spätzle  
€ 30

Magere Schweinebäckchen im Korianderlack geschmort  
mit würzigem Spargelchutney und warmem Spätzlesalat  
€ 30

Hausgemachte saure Kutteln mit Gemüse geschmort, dazu Bratkartoffeln  
€ 15

## Die vegetarischen Gerichte

Frühlingsspätzle, geschabte Kräuterspätzle mit Sahnesoße  
und Frühlingsgemüse, abgespritzt mit unserem angesetzten Estragonessig  
€ 18

## Der Nachtisch

Der Rhabarber  
Rhabarbersorbet, Rhabarbersoße, Rhabarberschaum,  
Rhabarber-Törtchen und Rhabarbergelee  
€ 10

Gebrannte Krem von Süßholz  
zu unserem Rhabarberkompott mit geeistem Erdbeermark  
€ 9

"Kirschen für Rom" - unser Dessert-Klassiker  
mit Kirschen, Nougat und Vanillehalbgefrorenem  
€ 9

## Der Käse

Unsere Käseauswahl für Sie mit internationalen Käsesorten  
€ 15

Bibeleskäs, Odenwälder Rahmkäse nach badischer Art  
angemacht mit Kräutern, Traubenkernöl  
und hausgemachten Traubenkapern, dazu knusprige Brotchips  
€ 10

## Warme Getränke

Tasse Kaffee € 2

Tasse Espresso € 2

Tasse Cappuccino mit geschäumter Milch € 3

Glas Latte Macchiato € 4

Tasse Tee, verschiedene Sorten € 3



### **Obstbrände von Klaus und Rosemarie Käßler, Füßbach 2 cl**

2009 Palmischbirnenbrand	43% Vol	€ 6
2004 Weissherrnbirnenbrand	41% Vol	€ 6
2009 Limpurger Birnenbrand	43% Vol	€ 6
2009 Williamsbirnenbrand	40% Vol	€ 6
2006 Sauerkirschwasser	43% Vol	€ 7
2008 Aprikosenbrand	43% Vol	€ 7
2011 Himbeerbrand	43% Vol	€ 7
2004 Apfelbrand im Eichenfass gelagert	43% Vol	€ 6
2007 Zwetschgenbrand	43% Vol	€ 5
2005 Zwetschgenbrand im Eichenfass gelagert	41% Vol	€ 6
1997 Pflaumenbrand im Eichenfass gelagert	43% Vol	€ 6
2004 Ebereschengeist	43% Vol	€ 6
2008 Schlehenbrand	43% Vol	€ 7

### **Obstbrände 2 cl**

Adam Albert Brand von Golden Delicious im Holzfass gereift Schlosskellerei Graf von Neipperg	48% Vol	€ 6
Calvados X.O., Calvador, Normandie, Frankreich	40% Vol	€ 5
Williams Birnenbrand, regional	42% Vol	€ 4
Mirabelle, für uns gebrannt	42% Vol	€ 4
Kirschwasser, für uns gebrannt	42% Vol	€ 4
Zwetschgenwasser, Obstler	38% Vol	€ 3

### **Whisky 2 cl**

Ardbeg, Islay Single Malt, Scotch Whisky, 10 years old	46% Vol	€ 8
Crown Royal	40% Vol	€ 5

## **Diverse Brände 2 cl**

Malteser Aquavit 40% Vol € 4

## **Tresterbrände, Grappa und Marc 2 cl**

Fleiner Tresterbrand, 2 Jahre eichenfaßgereift  
nach "Grappa"-Art für uns gebrannt 43% Vol € 5

Marc de Champagne  
Demoiselle, Vranken 40% Vol € 5

Grappa "Vuisinar" Nonino, Italien  
in Fässern aus Wildkirsche 3 Jahre gereift 43% Vol € 6

## **Destilleria Aquileia, Italien**

Grappa "La Centenara" Gran Riserva  
10 Jahre eichenfaßgereift 46% Vol € 10

Grappa "La Centenara Flavio Comar" 2001/2004  
2 Jahre in 4 neuen Barriques gereift 46% Vol € 9

## **Deutscher Weinbrand**

Riesling Weinbrand 1992, eichenfaßgereift  
Weingut Wolfgang Alt, Neipperg 42% Vol € 6

## **Liköre und Bitters 2 cl**

Hausgemachter Schlehenlikör 25% Vol € 4

Hausgemachter Beerenlikör 25% Vol € 4

Fernet Branca 42% Vol € 5

Ramazotti 30%Vol € 4