

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen!

Wir kochen eine Regionale Frische-Küche.

Diese Karte steht unter dem Motto:
sommerliche Genüsse!

Lassen Sie sich von reifen Tomaten,
bunten Sommerblüten und würzigen 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 2018er "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

Vitello tonnato, rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße,
hausgemachten Traubenkapern und italienisch mariniertem Gemüse
€ 18

Gebratene Jakobsmuscheln an milder Vanille-Chillisoße
mit kandierten Rosenblütenblättern und Gemüserais
€ 19

Maultaschensalat, gebratene Scheiben von hausgemachten Maultaschen
mit Kräutern, Tomaten und Sahnedressing
€ 13

Der Salatteller, Blattsalate in Sauerrahmdressing
€ 5

Die Suppen

Leichte Rahmsuppe von Fleiner Kartoffeln
an kleinem Wildkräuter-Kartoffelsalat
€ 10

Unsere Tomaten-Paprika-Kraftbrühe
mit gefüllten Mini-Paprika
€ 10

Der Fisch

Gebratenes Filet von der Mittelmeer-Dorade
an Tomaten-Estragonvinaigrette
und hausgemachten Kräutermakkaroni
€ 30

Die Hauptspeisen

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

Knusprige Entenbrust mit Pfifferlingen gebraten, Entensahnesoße
und handgeschabte Spätzle
€ 30

Gegrilltes aus der Rehbockkeule mit würzigem Spargelchutney
und warmem Spätzlesalat
€ 30

Hausgemachte saure Kutteln mit Gemüse geschmort, dazu Bratkartoffeln
€ 15

Die vegetarischen Gerichte

Sommerspätzle, geschabte Spätzle mit Sahnesoße
und Sommergemüse, abgespritzt mit unserem Holunderblütenessig
€ 18

Der Nachtisch

Die Brombeere
Brombeerhalbgefrorenes, Brombeersoße, Brombeerschaum,
Brombeertörtchen, Brombeergelee und frische Brombeeren
€ 10

Gebrannte Krem von Süßholz
zu unserem Beerenkompott
€ 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 Tomaten, 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

Ramazzotti 30%Vol € 4