

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen!

Wir kochen eine Regionale Frische-Küche.

Lassen Sie sich nun mit Frühsommer- und Spargelgerichten verwöhnen!

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 Quitten-Bockbier, Reiners Onkel Willi, Kräuter- oder 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 Fleiner 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 2011er Riesling Sekt, extra dry
Weingärtner Flein-Talheim
0,1 l € 5

Glas 2011er "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

Kräutergebeizte Schnitten vom Ikarimi-Lachsfilet an Frankfurter grüner Soße
und mariniertem Spargel
€ 19

Röllchen von rosa gebratenem Kalbstafelspitz und Unterländer Spargel
mit Liebstöckelvinaigrette und unserem Löwenzahnblütenchutney
€ 18

Maultaschensalat, gebratene Scheiben von hausgemachten Maultaschen
mit Kräutern, saurem Grünspargel, und Kräutersahnedressing
€ 13

Der Salatteller, Blattsalate in Sauerrahmdressing
€ 5

Die Suppen

Rahmsuppe vom Unterländer Spargel
mit Spargel-Käsehippe
€ 9

Feine Morchelkraftbrühe mit Gemüserauten
und kleinem Wildkräutersalat
€ 10

Der Fisch

Gebratenes Filet von der Mittelmeerdorade
auf Schmorspargel in Weißweinsauce mit Gemüsereis
€ 30

Die Hauptspeisen

Regionaler Spargel, die Portion weißer Spargel oder Grünspargel
mit Kartoffeln oder Kräuterflädle und holländischer Soße € 21

Gerne braten wir Ihnen zum Spargel ein kleines Rinderrückensteak € 15,
Kalbsteak € 19 oder Fischfilet € 19

Gebratenes Rinderrückensteak auf Bauernspargel
(gebratene Spargelstücke mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm),
dazu Petersilienkartoffeln
€ 30

Hausgemachte saure Kutteln mit Gemüse geschmort, dazu Bratkartoffeln
€ 15

Die vegetarischen Gerichte

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit badischem Rahmfrischkäse
und Gemüse an einer Kräuterhollandaise
€ 20

Der Nachtisch

Der Rhabarber
Rhabarbertörtchen, Rhabarberkompott,
Rhabarbersorbet und Rhabarberschaum
€ 11

Gebrannte Spargelkrem zu Rhabarberkompott
und geeistem Fleiner Erdbeermark
€ 10

"Kirschen für Rom" - unser Dessert-Klassiker
mit Kirschen, Nougat und Vanillehalbgefrorenem
€ 8

Hausgemachtes Eis 3 Kugeln
€ 7

Der Käse

Unsere Käseauswahl für Sie mit internationalen Käsesorten
€ 16

Bibeleskäs, Odenwälder Rahmkäse nach badischer Art
angemacht mit Kräutern, Traubenkernöl
und hausgemachten Traubenkapern, dazu knusprige Brotchips
€ 9

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