

## **Liebe Gäste**

**Leider können wir Sie nicht mehr jeden Tag bedienen.**

**Ab 15 Personen aufwärts, bei gemeinsamem Menü,  
lassen wir gerne mit uns reden und öffnen extra für Sie  
und ihre Lieben.**

## **Fragen Sie gerne an!**

Herzlich Willkommen!

Wir kochen eine Regionale Frische-Küche.

Diese Karte steht unter dem Motto:  
Der Herbst läßt grüßen!

Lassen Sie sich von uns mit Kürbis,  
Hagebutte, schwarzem Holunder, Äpfeln und Kraut 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 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

°chinhaltig, \* 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

Gebratene Blutwurstscheiben  
auf warmem Linsensalat  
€ 13

Gebratene Meerwassergarnelen an mariniertem, gebackenem Hokkaido-Kürbis  
mit Hagebuttensoße und unseren Traubenkapern  
€ 19

Maultaschensalat, gebratene Scheiben von hausgemachten Maultaschen  
mit Kürbis-Apfelchutney und Sahnedressing  
€ 13

Der Salatteller, Blattsalate in Sauerrahmdressing  
€ 5

## Die Suppen

Unsere feine Brotsuppe mit gerösteten Graubrotwürfeln  
und krossem, luftgetrocknetem Landschinken  
€ 9

Doppelte Fischkraftbrühe mit Safran  
und Jakobsmuschel-Garnelenklößchen  
€ 11

## Der Fisch

Gebratenes Filet von Gelbflossen-Thunfisch  
mit rotweingeschmorten Perlzwiebeln, hausgemachtem Kräuteröl  
und schwarzem Venere-Reis  
€ 30

## Die Hauptspeisen

Gebratenes Rinderrückensteak mit buttergebratenen Steinpilzen, Schlagrahm  
und handgeschabten Spätzle  
€ 32

Knusprige Entenbrust an schwarzer Holundersoße  
mit Gemüse-Kartoffelgratin  
€ 30

Kurzgebratenes aus der Rehkeule an Schmorgemüse nach Art von Osso buco  
mit cremiger Maispolenta  
€ 31

Hausgemachte saure Kutteln mit Gemüse geschmort, dazu Bratkartoffeln  
€ 15

## Die vegetarischen Gerichte

Gebratene Kürbispolenta mit Muskatkürbis  
und Steinpilzen in Rahm  
€ 24

## Der Nachtisch

Der Apfeltraum  
Apfelcrumble, Apfelgelee, Apfelsoße, Apfelkompott,  
Apfelsorbet und Apfelschaum  
€ 10

Gebrannte Krem von Stangenzimt  
zu unserem Quittenkompott  
€ 9

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

## Der Käse

Unsere Käseauswahl für Sie mit internationalen Käsesorten  
und hausgemachten Senfrüchten  
€ 16

## 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
-----------	--------	-----