



BIER VOM FASS

LÖWENBRÄU MEISTERGOLD	0,5 L	4,20 €
	0,3 L	3,70 €
LÖWENBRÄU NATURRADLER	0,5 L	4,20 €
	0,3 L	3,70 €
ZÖTLER HELLES HEFEWEIZEN	0,5 L	4,30 €
	0,3 L	3,80 €

HALLER FLASCHENBIER

KRISTALLWEIZEN	0,5 L	4,20 €
LÖWENBRÄU EDEL PILS	0,3 L	3,70 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5 L	4,30 €

HOHENLOHER MOSCHD

HERB	0,25 L	3,90 €
SCHORLE	0,25 L	3,40 €

SOFTDRINKS

MINERALWASSER TEINACHER GOURMET (MEDIUM ODER STILL)	0,5 L	4,00 €
COCA COLA ⁶ /FANTA/SPRITE/	0,4 L	4,00 €
COCA COLA ZERO ⁶ /MIX/	0,2 L	3,30 €
ALMDUDDLER	0,35 L	3,60 €
BITTER LEMON ⁵ / TONIC WATER ⁵ /	0,2 L	3,30 €
BITTER LEMON ⁵ / TONIC WATER ⁵ /	0,4 L	4,00 €
GLAS WASSER	0,2 L	1,80 €

1=KONSERVIERUNGSTOFFE/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



SÄFTE

APFEL, JOHANNISBEERE, ORANGE	0,2 L	3,50 €
MARACUJA	0,4 L	4,50 €

WILDBADQUELLE

NATURTRÜBES APFELSCHORLE	0,33 L	3,70 €
SAFTSCHORLE	0,2 L	3,50 €
	0,4 L	4,20 €

KAFFEE UND TEE

ESPRESSO ⁶		2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁶		3,60 €
TASSE KAFFEE ⁶		2,90 €
CAPPUCCINO ⁶		4,20 €
LATTE MACCHIATO ⁶		4,40 €
GLAS TEE (VERSCH. SORTEN)		2,90 €

APERITIFS

CAMPARI ORANGE	0,25 L	6,20 €
APEROL SPRIZZ	0,25 L	6,20 €
VERSCH. SCHNÄPSE UND LIKÖRE		
FRAGEN SIE UNS		3,80 €

SEKT

FÜRSTENFASS CUVEE SEKT TROCKEN	0,1 L	3,90 €
FÜRSTENFASS QUALITÄTSSWEIN		

HERRLICH FRISCH IM BUKETT MIT WUNDERSCHÖNEM AROMA UND ELEGANT EINGEBUNDENER KOHLENSÄURE.

1=KONSERVIERUNGSTOFFE/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.



ROTWEINE

TROLLINGER MIT LEMBERGER HALBTROCKEN

0,25 L 5,70 €
FLASCHE 1 L 19,80 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

VOLLMUNDIGER, FARBKRÄFTIGER ROTWEIN MIT BLUMIGEN BUKETT UND WÜRZIGEM AROMA. IM GESCHMACK MILD, FRUCHTIG UND AUSGEWOGEN.

SPÄTBURGUNDER HALBTROCKEN

0,25 L 6,90 €
FLASCHE 0,75 L 21,40 €

FÜRSTENFASS KABINETT

EIN HERRLICHER ROTWEIN MIT VIEL KRAFT UND FÜLLE. DAS BUKETT IST INTENSIV, IM AROMA ERINNERT ER ETWAS AN HOLUNDER. MIT EINER MILDEN SÄURE MUNDET ER ANGENEHM WEICH UND VOLLMUNDIG.

LEMBERGER TROCKEN

0,25 L 5,90 €
FLASCHE 1 L 21,40 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

FARBKRÄFTIGER, GEHALTVOLLER ROTWEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT. IM GESCHMACK MUNDET ER NACHHALTIG UND KONZENTRIERT MIT FEINER TANNINSTRUKTUR. SEIN AROMA ERINNERT AN REIFE BROMBEERE UND KIRSCHEN.

DUNKELGRAF CUVÉE TROCKEN

0,25 L 8,40 €
FLASCHE 0,75 L 24,00 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN IM HOLZFASS GEREIFT

EIN SEHR GEHALTVOLLER, VIELSCHICHTIGER ROTWEIN MIT INTENSIVER FARBE. ER MUNDET WEICH UND HARMONISCH. DIE GERBSTOFFE SIND GUT EINGEBUNDEN. DAS AROMA IST DURCH DEN AUSBAU IM GROSSEN EICHENHOLZFASS GEPRÄGT. ETWA 10% DES WEINES WURDEN IM BARRIQUE AUSGEBAUT.

ROTWEIN FASS 17 TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 6,80 €
FLASCHE 0,75 L 21,00 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

DUNKLES RUBINROT IM GLAS. SAMTIG UND WEICH AM GAUMEN MIT REIFER TANNINSTRUKTUR, INTENSIVE BEERENAROMEN, AMARENAKIRSCHEN, LEICHTE VANILLE- UND DEZENTE RÖSTAROMATIK. HARMONISCHER ABGANG.

MERLOT TROCKEN

0,25 L 8,70 €
FLASCHE 0,75 L 25,00 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

IM HOLZFASS GEREIFT. IM GESCHMACK KRÄFTIG, SAMTWEICH UND HARMONISCH. ER BESTICHT MIT EINER TIEFDUNKLEN FARBE UND EINER ENORMEN FÜLLE UND VIELSCHICHTIGKEIT. SEIN LANG ANHALTENDES AROMA ZEIGT ANKLÄNGE VON PFLAUMEN UND KIRSCHEN, DIE WEICHEN TANNINE BRINGEN NOTEN VON BROMBEEREN UND HEIDELBEEREN HERVOR.

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



ROSEWEINE

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST HALBTROCKEN

0,25 L 5,20 €
FLASCHE 1 L 19,80 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

EIN DUFTIGER ROSÉ MIT BLASSROTER FARBE UND FRUCHTIGEM AROMA, DAS AN DIE AROMEN FRISCHER BEERENFRÜCHTE ERINNERT. IM GESCHMACK MUNDET ER SAFTIG UND FEINGLIEDRIG.

SAIGNEE ROSE TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 6,50 €
FLASCHE 0,75 L 17,00 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

CUVÉE AUS ÜBERWIEGEND LEMBERGER UND SPÄTBURGUNDER. DIE AUS FRANKREICH BEKANNTE „SAIGNÉE“-HERSTELLUNGSVARIANTE GEHT AUF DEN BEGRIFF „ADERLASS“ ZURÜCK. BEI DIESEM VERFAHREN WIRD DEN ENTSTEHENDEN ROTWEINEN NACH BEGINN DER MAISCHEGÄRUNG EIN TEIL DES SAFTES ENTZOGEN. DIESER SAFT/JUNGWEIN VERGÄRT ZUM KRÄFTIG, KERNIGEN ROSÉ MIT ZARTEN FRUCHTAROMEN. DURCH DIE AROMENVIELFALT DER EINZELNEN REBSORTEN IST DIESER WEIN AUCH SEHR SCHÖN ALS SOLIST ZU GENIESSEN.

SCHORLE

0,25 L 3,40 €

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN

0,25 L 5,70 €
FLASCHE 1 L 19,80 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

EIN RASSIGER, SPRITZIGER WEISSWEIN MIT FEINEM BUKETT UND VOLLMUNDIGEM AROMA. IM GESCHMACK MUNDET ER TROCKEN, HARMONISCH UND NACHHALTIG.

RIESLING HALBTROCKEN

0,25 L 6,10 €
FLASCHE 1 L 20,60 €

LEMBERGER WEISSGEKELTERT

0,25 L 6,20 €
FLASCHE 0,75 L 18,40 €

FÜRSTENFASS QUALITÄTSWEIN

ROTWEINTRAUBEN "WEISS GEKELTERT". DURCH DIESE AUSBAUVARIANTE GELANGEN SO GUT WIE KEINE FARB- UND GERBSTOFFE AUS DER BEERENHAUT IN DEN WEIN. CHARAKTERISTISCH GLEICHT ER SOMIT EINEM FRISCHEN, FRUCHTIGEN WEISSWEIN MIT ANGENEHMER SÄURESTRUKTUR. DAS GESCHMACKSPROFIL IST DURCH EINE ELEGANTE SÜSSE ABGERUNDET.

GRAUBURGUNDER TROCKEN

FLASCHE 0,75 L 19,40 €

0,25 L 7,30 €

FÜRSTENFASS KABINETT

GESCHMACKLICH ZEICHNET SICH DIESER GRAUBURGUNDER DURCH EINE KLARE UND FEINE FRUCHT AUS. ER BESITZT EINE ANGENEHME SÄURE UND EINE LEICHTE RESTSÜSSE, DIE IHM EINE BESONDERE HARMONIE VERLEIHT. AUCH IM ABGANG ÜBERZEUGT ER MIT LANG ANHALTENDEM AROMA.

BLANC DE NOIRS

TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 6,80 €
FLASCHE 0,75 L 18,00 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

CUVÉE AUS SCHWARZRIESLING. EXTREM REIN IN DER FARBE, KEINE ROTWEINREFLEXE. WEISSWEINSTIL PUR! IN DER NASE FRUCHTIGE AROMEN VON BIRNE UND APFEL. AM GAUMEN SAFTIGE BIRNE, ROTES APFEL UND ZARTE NOTEN VON ROTER JOHANNISBEERE.

BLANC DE BLANC

FEINHERBER BIOWEIN

0,25 L 6,50 €
FLASCHE 0,75 L 18,00 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

HELLES STROHGELB IM GLAS, IM DUFT EXOTISCHE FRUCHT WIE MANGO UND PFIRSICH. AM GAUMEN DANN EIN SCHMEICHELNDES SÜSSE-SÄURE-SPIEL. IDEAL FÜRS KOMMENDE FRÜHJAHR ALS „SCHÖNWETTER-BEGLEITER“.

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



VORNEWEG

LEBERKNÖDELSUPPE	5,80 €
SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE	5,80 €
ZWIEBELSUPPE MIT KÄSE ÜBERBACKEN	6,80 €

VORSPEISEN / SALAT

BEILAGENSALAT	5,50 €
SCHMALZBROT AUF SCHWARZBROT GARNIERT	6,20 €
1/2 DUTZEND SCHNECKEN MIT KNOBLAUCH KRÄUTER BUTTER	9,80 €

VEGETARISCH

FRISCHES PFANNENGEMÜSE ÜBERBACKEN MIT KÄSE ODER ZIEGENKÄSE	13,80 €
HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN	13,80 €
SALATTELLER MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE	13,80 €
FRISCHE CHAMPIGNONS IN EINER FEINEN SAUCE MIT RUCCOLA UND PARMESAN DAZU SEMMELKNÖDEL	15,80 €

1=KONSERVIERUNGSTOFFE/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



UNSERE KLASSIKER

DIE SIND IMMER DA... BIS SIE AUS SIND

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT	15,80 €
SAUERBRATEN MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL UND PREISELBEEREN	17,80 €
SCHWEINEFILET AN PILZRAHMSOSSE DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	18,80 €
TAFELSPITZ MIT EINER FEINEN MEERRETTICHSAUCE UND SALZKARTOFFELN	18,80 €
RINDERROULADE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE	18,80 €
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER PFANNE MIT BROTKORB	18,80 €
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER PFANNE AN BRATENSOSSE MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE	22,80 €
DEN SCHWÄBISCHEN ROSTBRATEN BESTELLT MAN ENGLISCH ODER MEDIUM. WIR LASSEN DEN KLEINEN FETTRAND AM FLEISCH. UNSER ROSTBRATEN IST SCHÖN MARMORIERT UND ABGEHANGEN. EIN TYPISCH SCHWÄBISCH KURZ GEBRATENES FLEISCH.	
RINDERFILETSTEAK MIT SALATTELLER UND EIGENER KRÄUTERBUTTER	29,80 €

1=KONSERVIERUNGSTOFFE/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



SO RICHTIG REGIONAL

WAS MAN GERNE HIER ISST

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT	13,80 €
EIN PAAR BAUERNBRATWÜRSTE MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT	13,80 €
BLUT- UND LEBERWURST AUS DER PFANNE MIT BRATKARTOFFELN	14,80 €
GEBRATENE RINDERLEBER MIT TROLLINGERSOSSE GESCHMÄLZTE ZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE	16,80 €
KUTTELTOPF MIT BROT	12,80 €
KUTTELTOPF MIT BRATKARTOFFELN	15,80 €
SAURE NIERLE MIT BROT	12,80 €
SAURE NIERLE MIT BRATKARTOFFELN	15,80 €

FISCH

FORELLE MÜLLERIN MIT SALZKARTOFFELN UND ZERLASSENER BUTTER	19,80 €
--	---------

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN



VESPER

WURSTSALAT NATUR MIT BROTKORB	9,20 €
SCHWEIZER WURSTSALAT MIT KÄSE UND BROTKORB	9,80 €
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT MIT SCHWARZWURST UND BROTKORB	9,80 €

BEILAGEN UMBESTELLUNG 1.- EURO / BRATKARTOFFELN 1,50 EURO / PILZRAHMSAUCE 1,50
EURO / SAUCE EXTRA 1,00 EURO

BEILAGEN

KETCHUP / MAYONNAISE / SENF	0,30 €
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	4,80 €
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SAUCE	5,50 €
POMMES FRITES HAUSGEMACHT	4,80 €
BRATKARTOFFELN	5,20 €
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL	5,20 €

DESSERT

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE	5,80 €
CREME BRÛLEE MIT WALNUSSEIS	6,80 €
SCHOKOSOUFFLE MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN UND VANILLEEIS	7,80 €

EINPACKEN FÜR ZU HAUSE: 1.- EURO

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN