

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne!



Warum muss ich dem Wirt meine Daten zur Verfügung stellen?

Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und zur Nachverfolgung von Infektionswegen muss der Wirt Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit und soweit vorhanden die Telefonnummer von jeweils einer Person pro Hausstand aufnehmen, damit diese im Falle einer Infektion eines anderen Gastes vor Ort kontaktiert werden kann. Nach 4 Wochen werden die Daten wieder datenschutzgerecht vernichtet.



Wann und wo muss ich eine Maske tragen?

In allen gemeinschaftlich genutzten Bereichen (auch im Außenbereich) außer am Tisch selbst haben Sie als Gast eine Maske zu tragen.



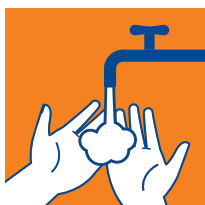
Welche Hygieneregeln gelten für mich?

Es gelten die gängigen Hygieneregeln, wie gründliches Händewaschen sowie die Abstandsregel auf Laufwegen und im Toilettenbereich. Bitte beachten Sie auch die Nies- und Hustenetikette.



Wann gilt welcher Abstand?

Am Tisch selbst muss kein Abstand eingehalten werden, wenn Sie mit Personen an einem Tisch sitzen, die nicht unter die allgemeinen Kontaktbeschränkungen fallen. Auf den Laufwegen und im Toilettenbereich müssen Sie Abstand halten. Die Tische wurden von den Wirten mit ausreichend Abstand aufgestellt bzw. hat Ihr Gastgeber hier entsprechende Schutzvorrichtungen durch beispielsweise Plexiglaswände getroffen.



Wie habe ich mich beim Besuch der Toilette zu verhalten?

Halten Sie Abstand zu anderen Gästen und vergessen Sie nicht, sich die Hände gründlich mit Seife zu waschen.



Eintritt nur für geimpfte, genesene oder negativ getestete Gäste*

*es gelten die jeweils aktuellen Vorschriften der CoronaVO BW

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne!



Wann und wo muss ich eine Maske tragen?

In allen gemeinschaftlich genutzten Bereichen außer im Zimmer und am Tisch im Restaurant müssen Sie als Gast eine Maske tragen.



Welche Hygieneregeln gelten für mich?

Es gelten die gängigen Hygieneregeln, wie gründliches Händewaschen sowie die Abstandsregel auf Laufwegen und im gemeinsam genutzten Toilettenbereich. Bitte beachten Sie auch die Nies- und Hustenetikette.



Kann ich mich auf Hygiene im Hotel wirklich verlassen?

Seien Sie versichert, dass im Hotel hohe Hygienestandards gelten und wir als Gastgeber alles für Ihre Sicherheit tun, damit Sie Ihren Urlaub bei uns genießen können.



Darf ich aus hygienischen Gründen auch weiterhin täglich neue Handtücher und auch Bettwäsche bekommen?

Selbstverständlich müssen Sie hier auf nichts verzichten. Bei Waschvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung der Wäsche sicherzustellen. Um die Umwelt zu schonen, können Sie Handtücher und Bettwäsche allerdings auch, wie gewohnt, bedenkenlos mehrere Tage nutzen.



Worauf muss ich beim Frühstücksbuffet achten?

Es gibt für Ihren Gastgeber verschiedene Möglichkeiten, ein Frühstücksbuffet für Sie vorzubereiten. Einerseits können die Speisen einzeln verpackt werden, sodass Sie sich portionsweise bedienen können. Andererseits kann ein klassisches Buffet angeboten werden, bei dem Sie sich von verschiedenen Speiseplatten und ähnlichem bedienen dürfen, wenn Sie dabei Einmalhandschuhe oder Einmalvorlegebesteck benutzen. Bei allen Varianten gilt, dass sichergestellt werden muss, dass Geschirr und Besteck nicht von mehreren Personen berührt werden. Bitte achten Sie am Buffet auf den Abstand zu anderen Gästen und tragen Sie einen Mund-Nasen-Schutz.



Eintritt nur für geimpfte, genesene oder negativ getestete Gäste*

*es gelten die jeweils aktuellen Vorschriften der CoronaVO BW

Suppen/Soups

Rinderkraftbrühe	3,90 €
<i>mit Gemüseeinlage und Eierstich</i>	
Consommé	
<i>with vegetables and insert Eierstich a</i>	
Gulaschsuppe mit Toast	4,50 €
<i>Goulash soup with toast 2;l</i>	
Zwiebelsuppe	4,50 €
<i>Onion soup 1</i>	

Toast/Toast

Jägertoast	10,80 €
<i>2 Schweinelendchen auf Toast, Jägersauce und Salatbeilage</i>	
Hunter's Toast	
<i>2 pork medaillons on toast, sauce chasseur (mushrooms) and side salad</i>	
<i>2;a;d</i>	
Ratsherrentoast	11,50 €
<i>Schweinekammsteak auf getoastetem Bauernbrot, Zwiebelringen und Spiegelei</i>	
Toast Councilman	
<i>A small pork neck steak on toasted farmhouse bread, onion rings and fried egg</i>	
<i>i;2;4</i>	

Salat und Gemüse / salad and vegetables

Gemischter Blattsalat der Saison mit Hähnchenbruststreifen und Toast 10,50 €

Mixed salad of the season, stripes of chicken breast and toast

a;d;i;5

Vegetarisch und Vegan / vegetarian and vegan

Asiatische Reispfanne (vegan) 9,50 €

Basmatireis mit Gemüse in einer asiatischen Soße aus Kokosmilch und einer erlesenen Curry-Würzmischung

Asian rice dish vegan

Basmati rice with vegetables in an Asian sauce of coconut milk and a fine curry seasoning

a;c;e;m;n;i;e

Liebe Gäste,
wir servieren Ihnen in unserem Restaurant Schweinefleisch ausschließlich
aus regionaler Erzeugung und artgerechter Tierhaltung.
Das erspart lange Transportwege und garantiert unseren Gästen eine
gleichbleibend hervorragende Qualität!

Pfannengerichte / Stir-fry dishes

Schnitzel „Wiener Art“ 12,80 €
mit Pommes frites, Salatteller

Schweineschnitzel nach Wahl 13,80 €
mit Jäger-, Zigeuner-, Rahm-, Schmand-, Hollandaise-, Zwiebelsoße oder Hawaii (überbacken)
mit Pommes frites, Salatteller

Pork Escalope
optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, onion sauce or Hawaii (gratinated)
french fries and salad dish
2;4;5;a;d;g;i

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ 13,50 €
mit Hinterschinken und Käse gefüllt
Hollandaise, Kartoffelkroketten, Salatteller

Pork escalope „Cordon Bleu“
stuffed with ham and cheese, Sauce Hollandaise,
potato croquettes and salad dish
4;5;a;d;g

Holzfällersteak 12,50 €
Schweinekammsteak mit Röstzwiebeln
Kartoffelspalten und Salatteller

Steak „Woodman“
Pork neck steak with fried onions,
potato wedges and salad dish
4;5;d;i

Schweinemedailles 13,80 €
mit Broccoliroschen, Champignons und Käse überbacken,
Kartoffelkroketten und Salatteller

Pork Medaillons
with broccoli florets and mushrooms, gratinated with Gouda,
potato croquettes and salad dish
4;5;a;d;i

Spezialitäten vom Rind / Beef Specialties

Rumpsteak

19,90 €

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Ofenkartoffel oder Pommes frites, Salatteller

Rump steak

*with fried onions and herb butter
baked potato or french fries and salad dish*
5;a;d:g

Rumpsteak „Madagaskar“

19,50 €

in Pfefferrahmsauce,
Kartoffelkroketten, Salatteller

Rump steak „Madagascar“

*with creamy pepper sauce,
potato croquettes and salad dish*
2;5;a;d:g

Rindergulasch „Oma's Rezept“

12,50 €

mit Butterspätzle und Salatteller a;i;d

Beef Stew „Grandma's Recipe“

with butter noodles and salad dish

Fisch / Fish

Gebrautes Lachsfilet

13,50 €

auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Roasted Salmon fillet

leaf spinach with sauce hollandaise and boiled potatoes
2;a;b;d:g

Spezialitäten vom Geflügel / Poultry Specialties

Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust 11,50 €
und Salatbeilage d;g;5;4

Baked Potato with Chicken Breast
with side salad

Gebratene Hähnchenbrust 13,00 €
mit Ananas und Käse überbacken auf Rahmsauce,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 5;a;d;g

Roasted Chicken Breast
with pineapple, gratinated with Cheese, Cream Sauce,
fried potato patties and salad dish

Spezialitäten vom Wild / Deer Specialties

Hirschsteak mit Pfifferlingen 16,50 €
in Rotweinsoße dazu Kartoffelkroketten und Salatteller d;g;5;4

Deer Steak with Chanterelles
with red wine sauce, Croquettes and salad dish

Wildgulasch mit Steinpilzen 14,50 €
dazu Butterspätzle und Salatteller d;g;5;4

Deer Goulash with Ceps
with spätzle and salad dish

Vesper / Snacks

Strammer Max 9,50 €
mit Hausmacher Rauchschinken

Strammer Max
Bread covered with home-made smoked ham and fried egg 2;a;i;7

Strammer Max mit Hausmacher Cervelatwurst 10,50 €
Strammer Max German Salami

Bread covered with home-made german salami and fried egg 2;a;i;7

Kinderteller bis 12 Jahre / Kids plate up to 12 years

Portion Pommes frites 3,50 €

*French fries*⁵

Nudeln Bolognese mit Parmesankäse 7,50 €

Noodles Bolognese with parmesan cheese^{2;4;i;a;d}

Kleines Schweineschnitzel 7,20 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Pork escalope with french fries and side salad

^{5;d:g}

Hähnchennuggets 6,50 €

mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

^{5;d:g}

Seniorenteller / Senior plates

Rindergulasch „Oma's Rezept“ 9,50 €

mit Butterspätzle und Salatteller

Beef Goulash „Grandma's Recipe“

with spätzle and salad dish

^{2;4;5;a;d}

Senioren schnitzel „Wiener Art“ 9,50 €

mit Pommes frites, Salatteller

Senioren schnitzel nach Wahl 10,50 €

mit Jäger-, Zigeuner-, Rahm-, Zwiebelsoße oder Hawaii (überbacken)

mit Pommes frites, Salatteller

Pork Escalope „Senior style“

optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, onion sauce or Hawaii (gratinated)

french fries and salad dish

^{2;4;5;a;d:g}

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
The labeling of additives and allergens can be found on the last page of the menu

Dessert / Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
und Sahne 5,50 €

Vanilla Ice Cream with hot sour cherries
with whipped Cream
7;a;d;m;i

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 5,50 €

Vanilla Ice Cream with hot raspberries
with whipped Cream
7;a;d;m;i

Vanilleeis mit Obstsalat
und Sahne 5,50 €

Vanilla Ice Cream with fruit salad
with whipped Cream
7;a;d;m;i

Gemischtes Eis 4,50 €
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne

Mixed Ice Cream
Vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream with whipped Cream
7;a;d;m;i

Kaffee Freddo 3,50 €
Espresso, Vanilleeis und Sahne

Kaffee Freddo
Espresso, vanilla ice cream and whipped Cream
7;a;d;m;i

Bier vom Fass / Draft Beer

Radeberger Pils	0,3 l	2,40 €
Radeberger Pils	0,5 l	3,70 €
Kreuzberg - Bier	0,3 l	2,40 €
Kreuzberg - Bier	0,5 l	3,70 €
Allgäuer Büble Edelweißbier vom Fass	0,3 l	2,40 €
Allgäuer Büble Edelweißbier vom Fass	0,5 l	3,70 €
Engel Dunkel	0,3 l	2,40 €
Engel Dunkel	0,5 l	3,70 €

Flaschenbier / Bottled Beer

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Allgäuer Büble Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
Paulaner Weißbier Kristall	0,5 l	3,40 €
Paulaner Weißbier Dunkel	0,5 l	3,40 €

Bierspezialitäten aus der Flasche von der Privatbrauerei Engel / Beer Specialties

Hefeweizen oder Kristall	0,5 l	3,40 €
Engel hell alkoholfrei	0,5 l	3,40 €

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Beverages

Pepsi Cola (1;3;9)	0,3 l	2,40 €
Mirinda, 7up (1;3)	0,3 l	2,40 €
Förstina Mineralwasser spritzig	0,25 l	2,20 €
Förstina Mineralwasser still	0,25 l	2,20 €
Pepsi Cola Light (1;3;9;12)	0,3 l	2,40 €
Apfelsaft	0,3 l	2,90 €
Bananesaft	0,2 l	2,90 €
Kirschsft	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,3 l	2,90 €
Ginger Ale	0,2 l	2,40 €
Tonic Water	0,2 l	2,40 €
Bitter-Lemon (10)	0,2 l	2,40 €

Weine von dem Weingut Uwe Spies (Rheinhessen) / Wine Specialties

Dittelsheimer Riesling (15)	trocken (0,2 l)	4,20 €
Dittelsheimer Riesling (15)	halbtrocken (0,2 l)	4,20 €

Rosé und Rotwein / Rosé and Red Wine

Rotwein aus Dornfelder und Regenttraube

Dornfelder (15) trocken	0,2 l	4,70 €
Dittelsheimer Rotwein (15) halbtrocken	0,2 l	4,70 €
Portugieser Weißherbst (15) halbtrocken	0,2 l	4,70 €
Weinschorle	0,2 l	3,00 €
Hochstädter Apfelwein (5)	0,25 l	2,20 €

Heiße Getränke / Hot Beverages

Tasse Kaffee	2,30 €
Pott Kaffee	3,00 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Glas Tee	2,30 €
(Schwarzer Tee, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte, Grüner und Kamille)	
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,10 €
Irish Coffee	5,90 €

Spirituosen / Liquor

Schlitzer Korn	2 cl	2,00 €
Obstler	2 cl	2,20 €
Pircher Williams Birne	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,20 €
Linie	2 cl	2,50 €
Burgen Kümmel	2 cl	2,00 €
Sambucca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Ramazotti auf Eis	4 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Unicum	2 cl	2,00 €

Long Drinks / Long Drinks

Mixgetränke	0,1 l	4,50 €
Sherry	5 cl	3,50 €
Hugo	0,2 l	4,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,80 €

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff - 2. mit Konservierungsstoff - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. mit Phosphat - 8. mit Milcheiweiß - 9. Koffeinhaltig - 10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. mit Taurin - 15. Sulfite

Allergene

a: Eier - b: Fisch - c: Krebstiere - d: Milch - e: Sellerie - f: Sesamsamen - g: Schwefeldioxid und Sulfite
h: Erdnüsse - i: glutenhaltiges Getreide - j: Lupine - k: Schalenfrüchte - l: Senf
m: Sojabohnen - n: Weichtiere

Jeden Samstag

(auf Vorbestellung)

1/2 Hähnchen

mit Brötchen

€ 5,50

1/2 Hähnchen

mit Pommes frites oder Kartoffelecken

€ 7,50

Spareribs (Ripperche)

mit hausgemachtem Zaziki

und frisch gebackenem Baguette

€ 10,50