

Aus dem Suppentopf

Oma's Rindfleischsuppe mit Nudeln	4,50 €
Badische Flädlesuppe	4,50 €
Gulaschsuppe aus dem Töpfle mit Bauernbrot	5,90 €

Knackig frisch, us em Garte, uff de Tisch

Unsere Salate, das Obst und Gemüse stammen hauptsächlich von der Familie Fürst, Iznang, Höri.



Kleiner Salatteller	4,50 €
---------------------	--------

Bunter Salatteller mit hausgeräucherten Wildschinken Preisbeeren* und Bauernbrot	9,90 €
---	--------

Bunte Salatplatte mit Bauernschinken und Schoche-Ei	9,90 €
---	--------

Maultaschensalat	12,90 €
unsere hausgemachten „Herrgottscheißerle“ auf Salatplatte mit gerösteten Zwiebeln	

Große Salatplatte mit Putenbruststreifen*	11,90 €	Schweineschnitzel paniert mit Salat garniert	9,90 €
--	---------	---	--------

Fischersalat	11,90 €	Hausmacher Bratwürstle mit Salat garniert	9,90 €
Zanderfilet* auf Salatplatte			

Schweinerückensteak	9,90 €	Heißer Bauernschinken _s	10,90 €
mit Kräuterbutter _s und Salatgarnitur		hausgeräuchert mit Kartoffelsalat garniert	

unsere Salatsoße enthält: 6,8

* kein regionales Produkt

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat behandelt, 5 Nitritpökelsalz, 6 Geschmacksverstärker, 7 Süßungsmittel, 8. Farbstoff



Unsere Spezialitäten

Jägerbraten an Pilzrahmsauce**

mit hausgemachten Eierspätzle  13,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Gemüse 13,90 €

Rumpsteak „Rosenegg“

mit Kräuterbutter_{6,8} und grünen Speckbohnen 20,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten

mit Pommes frites 21,90 €


Geschnetzelte Rinderleber

mit Bratkartoffeln  14,90 €


Zanderfilet an Kräuterrahmsauce

mit Petersilienkartoffeln 19,90 €

Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“***

mit hausgemachten Nudeln  13,90 €


Schmelzzwiebeln auf hausgemachten

„Hergottscheißerle“ 
(schwäbischen Teigtaschen mit Spinat und Brät). Echt guat! 12,90 €

Da die Zahl der Allergiker immer mehr steigt, haben wir eine spezielle Glutenskarte für Sie kreiert. Einfach beim Servicepersonal nachfragen!

Vegetarisch

Abgeschmelzte Maultaschen 12,90 €

hausgemacht, mit Gemüse, Champignon** und Frischkäse Füllung, vegetarisch 

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse aus der Sennereigenossenschaft

Untermaiselstein, überbacken und Röstzwiebeln 11,90 €

Vegan:

Maultaschenstreifen mediterran


umhüllt vom eierfreien Nudelteig, mit Gemüse und Pilze angeschwenkt

12,90 €

Bayrische

Schmankerl

Andechser Bierbraten

saftiger Schweinebraten an Speckbiersauce mit Röstzwiebeln und Knödel  15,90 €

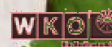
Knusprige Schweinshaxen

an Speckbiersauce, auf bunter Salatplatte oder Semmelknödel 14,90 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Der Gastgeber



Feines vom Grill

Sommer- Grillteller

Schweinerückensteak, Putensteak
und Bratwurst mit würzigem Schaschlikdipp und
Zitronenbutter dazu Pommes-Chips 18,90 €

Burgsteak vom Schweinehals
mit Kräuterbutter^{6,8}, Pommes frites und grünen
Speckbohnen 14,90 €

Putenmedaillon mit Zitronenbutter
dazu hausgemachte Eiernudeln
und Grillgemüse 16,90 €

Ganz schön Wild

Wildmedaillon an Pilzrahmsauce **
Mit hausgemachten Eierspätzle * 21,90 €

Wild-Gulasch je nach Jagderfolg
Mit hausgemachten Knödel * 19,90 €

Hausgemachte Wildbratwürstle
Auf Salatplatte 12,90 €

**Auf Wunsch mit gebackenem Apfelring
und Preiselbeeren 1,00 €*

**wir verwenden frische Champignon, die leider nicht beständig regional lieferbar sind.



Unser Metzgermeister und
Küchenchef Reinhold
Brügel ist seit 8 Jahren bei
uns im Haus. Seine
herzhafteste Küche überzeugt
nicht nur uns. Immer auf
der Suche nach neuen Ideen
und die Bewahrung der
alten Kochkunst, machen
Ihn zu einem bewährten
Töpflegucker.
Von der Jagd auf dem
Schienerberg dürfen wir
seine (und dem Wirt seine)
Erfolge kosten, und
leckeres, fangfrisches Wild
empfehlen, welches Herr
Brügel frisch für Sie
zubereiten wird.
Vom Jäger zum Metzger
zum Koch- Herr Brügel
wird sie Wild verwöhnen!



Vesperbrettle


Rosenegger Vesperbrettle 9,90 €

Leber^{-1,5}, Schwarzwurst^{1,6,5},
Wildlandjäger⁵, Rosenegger
Räucherschinken^{5,1}, Allgäuer Bergkäse
und hausgemachten Griebenschmalz,
fein garniert

Russisch Ei 8,90 €

Wurstsalat an weißem Dressing,
Kartoffelsalat, Eier und
Lachersatz^{1,8}, reich garniert.

Rosenegger Schinkenschmaus 10,90 €

Mit Räucherschinken^{5,1} 
Bauernschinken und Wildschinken
aus unserem Räucherschrank

Andechser Brotzeiteller

Andechser Export dunkel im Maßkrug
und Bayrisches Vesperbrettle mit
Schwarzwurst^{1,6,5}, Leberwurst^{1,5},
Wildlandjäger, kalten Braten,
Meerrettich und Speck⁵ 16,90 €
ohne Maß 9,90 €

Urige Vesper-Runde

ab 4 Personen 11,90 € pro Person
bunt gemischte Vesperplatte dazu
Wurstsalat und unser feines
Steinofenbrot

Wildererteller Schienerberg

Unsere hausgemachten Wildspezialitäten. Selbst
erlegt und fein zubereitet von unserem
JägerMetzgerChefkoch Brügel (oder vom Wirt
selber, falls er trifft)

Wildlandjäger, Wildschweinschinken,
Wildsalami, Wildstängele und Wild-
Griebenschmalz 14,90 €

Rosenegger Speckbrettle

Bauernspeck und Räucherschinken
aus dem hauseigenen Räucherofen fein
garniert 11,90 €

„Wurstsaläter“

Wurstsalat^{6,2,1} 7,50 €

Schweizer Wurstsalat^{6,2,1} 7,90 €
mit Käse

Französischer Wurstsalat^{6,2,1} 7,90 €
(weißes Dressing)

Scharfer Gustel 7,90 €
Wurstsalat^{6,2,1} mit scharfen Dressing

Wurstsalat Triologie 9,50 €
Käsesalat, Wurstsalat^{6,2,1} und
Ochsenmaulsalat^{5,1,2}

Herzhaft angemachter 7,90 €

Ochsenmaulsalat^{5,1,2} mit Höribülle auf
Wunsch mit Bratkartoffeln 3,90 €

... mit hausgemachten
Bauernbrot

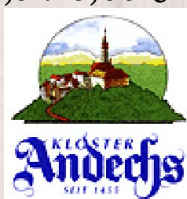


Bier



... vom Faß

Riegeler Spezial-Export	0,3 l	2,90 €
Riegeler Spezial-Export	0,5 l	3,60 €
Riegeler Felsen-Pils	0,4 l	3,60 €
Riegeler Felsen-Pils	0,3 l	2,90 €
Andechser Export		
Dunkel	0,5 l	3,80 €
Andechser Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
Andechser Hefeweizen	0,3 l	3,00 €



...aus der Flasche

Andechser Hefe		
alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Fürstenberg alkoholfrei	0,5 l	3,30 €
Andechser Hefe dunkel	0,5 l	3,30 €
Paulaner Weizen		
Kristallklar	0,5 l	3,30 €
Malzbier	0,33l	2,90 €

Aperitifs

Hugo	0,25 l	5,90 €
Aperol ^{4,1} Sprizz	0,25 l	5,90 €
Camparie ₁ Orange	0,2 l	4,90 €
Martini ₇	5 cl	3,50 €
Cynar Soda ^{4,1}	0,2 l	4,90 €
Glas Sekt	0,1 l	3,50 €

Heiße Tasse

Tasse Kaffee	2,60 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiatto	3,50 €
Portion Kaffee	5,00 €
Cappuccino	2,90 €
Kaba mit Sahne	3,50 €
Glühwein	4,00 €
Jagatee	4,00 €
Tee mit Rum	4,00 €
Grog	3,50 €



*alle Kaffeespezialitäten sind Coffeinhaltig

Tee	2,50 €
Schwarz-, Hagenbutten-, Kräuter-, Früchte-, Pfefferminze-, Wintertee	



Alkoholfreie

Getränke

Mineralwasser

„Schwarzwald Sprudel“

0,2 l 2,20 € / 0,5 l 3,50 € /

0,7 l 4,90 €

„Schwarzwald Sprudel“ still

0,5 l 3,50 € / 0,7 l 4,90 €

Coca Cola_{1,2} / Fanta_{1,3}

0,2 l 2,50 € / 0,4 l 3,50 €

Cola Zero Flasche

0,33 l 3,50 €

Fanta-Cola-Mix_{1,2,3}

0,2 l 2,50 € / 0,4 l 3,50 €

Apfelsaftschorle

0,25 l 2,70 € / 0,4 l 3,50 €

Schwarzwald Limo Premium

- Bitter Lemon ₄

- Limette & Ingwer

- Quitte-Zitrone

Flasche 0,25 l 3,20 €

Vio Johannesbeersaftschorle

0,33 l 3,50 €

Apfelsaft 0,25 l 1,80 €

Orangensaft 0,25 l 2,50 €

Verdauerle

0,2 cl

Most Jäckle Singen

Obstbrand 3,00 €

Williams Christ 3,50 €

Mirabellen 3,90 €

Zibärtele 3,90 €

Kirschwasser 3,50 €

Kräuter 3,50 €

Randenfeuer 3,90 €

Waldhimbeerlikör 3,90 €

Andechser Brennkunst:

Kloster Kräuter 3,90 €

Kloster Biene 3,90 €

Grappa 3,90 €

Ramazotti 3,50 €

Baileys 3,90 €

Malteser 3,50 €

Enzian 3,00 €

Inhaltsstoffe: 1 Farbstoff, 2 Coffeinhaltig, 3 Süßungsmittel, 4 Chininhaltig, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phenylalaninquelle (Aspartan), 7 Sulphit



Weine 0,25 l

Offene Weißweine

Munzinger Kapellenberg/Tuniberg
von unserer Rosenegger Weinkönigin
Candida wärmstens empfohlen

Müller-Thurgau 4,90 €

Weißer Burgunder 4,90 €

Muskateller Kabinett 7,20 €

Steinbacher Yburger Riesling 4,90 €
trocken, Steinbach, Baden-Baden

Hohentwieler Elisabethenberg
Müller Thurgau 5,90 €
trocken, Weingut Vollmayer,
Hilzingen, Bodensee

Gailinger Blanc de Noirs 6,90 €
Weingut Zolg, Gailingen, Bodensee

Weißherbst und Rose Weine

Munzinger Spätburgunder 5,90 €
Weißherbst

Glottertäler Spätburgunder 5,90 €
Weißherbst

Gailinger Spätburgunder 6,90 €
Rosé tr.

Offene Rotweine

Munzinger Kapellenberg 5,90 €
Spätburgunder trocken und
halbtrocken

Heilbronner Staufenberg 4,90 €
Trollinger, WG Heilbronn,
Württemberg

Gailinger Ritterhalde 7,20 €
Cabernet Mitos, trocken, Gailingen,
Bodensee

Gailinger Ritterhalde 6,90 €
Spätburgunder
Trocken, Gailingen, Bodensee

Maison Pol, AOP Rouge, 4,90 €
Cotes du Rhone, Frankreich

Becco Montepulciano Bio 5,90 €
D'Abruzzo, Italien

Weinschorle 0,25 l 3,20




Schmeck den Süden *Gastronomen* Baden-Württemberg

Willkommen im Genießerland!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrisches Wild und ALLES aus unserem „Ländle“.

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.

Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:



Wildspezialitäten; aus der Jagd der Jagdpächter Öhningen

Eier; Hoflädele Schoch Rielasingen

Schweinefleisch; Schlachthof Färber Singen

Mehl; Getreidemühle Steig Engen

Kartoffeln vom Landwirt Riede Hilzingen

Salat und Gemüse, Früchte Familie Fürst, Iznang

Weingut Vollmayer Hohentwiel

Weingut Zolg Gailingen

Weinhof Karle Tuniberg (liebevoll gewinzert von meiner Schwester)

Apfelsaft Auer Mühlhausen (teilweise Rosenegger Äpfel ☺)

Schnäpse; Mostjäckle Singen

Manche Produkte gibt es leider nicht in der Masse, akzeptablen Preis oder Qualität in Baden Württemberg. Somit können wir leider nicht alle Gerichte zu 100% Regional anbieten.

