

Wein schenkt Freude!

Hauseigener Most vom Fass

Aus Äpfeln und Birnen unserer eigenen Streuobstwiesen

1/4L 3,10€ 1/4L Schorle 2,80€ 3/4L Krug 8,40€

UWE-Schorle Mostschorle süß / sauer mit Eiswürfel 1/2L 5,70€

MOFA Most mit Fanta 1/4L 3,10€

Edenkobener Bergel "Riesling" Weißwein

Pfalz, trocken vom Fass, spritzig, Aromen von Quitte & Honig

1/4L 3,90 € 1/4L Schorle 3,50€ 1/2L Karaffe 7,70€

Stettener Heuchelberg "Riesling" Weißwein

Württemberg, halbtrocken, elegante Aromen von Weinbergpfirsich & Zitrusfrüchten

1/4L 4,40€ 1/4L Schorle 3,80€ 1/2L Karaffe 8,70€

Durbacher Kochberg Grauburgunder Weißwein

Baden, -Kollektion-Qba, trocken, gehaltvoll & spritzig, Aromen von Birnen, Apfel und Mandeln

1/4L 5,80€ 0,75L Fl. 17,20€

Edenkobener Bergel "Portugieser" Weißherbst

Pfalz, lieblich, frisch & spritzig, Aromen von Himbeeren und Johannisbeere

1/4L 4,30€ 1/4L Schorle 3,80€ 1,00L Fl. 16,90€

Edenkobener Bergel "Portugieser" Rotwein

Pfalz, trocken vom Fass, Aromen von Kirschen & Brombeer

1/4L 4,30€ 1/4L Schorle 3,80€ 1/2L Karaffe 8,50€

Ochsenbacher "Trollinger mit Lemberger" Rotwein

Württemberg, halbtrocken, vollmundig & harmonisch im Abgang

1/4L 4,60€ 1/4L Schorle 4,10€ 1,00L Fl. 18,20€

Haberschlachter Heuchelberg "Lemberger" Rotwein

Württemberg, trocken, würzig & warm mit Aromen von Holunder

1/4L 5,60€ 0,75L Fl. 16,50€

Braukunst & Gerstensaft

Alpirsbacher Klosterbräu

Alpirsbacher
KLOSTERBRÄU



Blergenuss firsch gezapft vom Fass

<i>Export</i>	0,3L 3,40€	0,4L 3,90€
<i>Radler</i>	0,3L 3,30€	0,4L 3,60€
<i>Kloster Helles</i>	0,3L 3,60€	0,4L 4,10€
<i>Naturtrüb</i> unfiltriertes Kellerbier	0,3L 3,40€	0,4L 3,90€
<i>Hefe Weizen</i>	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Hefe Weizen alk. 0,0%</i>	0,3L 4,70€	0,5L 5,10€
<i>Cola-Weizen</i>	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Russ (Weizenradler)</i>	0,3L 3,30€	0,5L 4,30€
<i>Soft-Weizen</i> Maracuja / Kirsch / Banane	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Maas für den "Großen Durscht"</i>		1,0L 8,80€

Bierspezialitäten aus der Flasche

<i>Pils</i>	0,33L 3,30€
<i>Hefe dunkel</i>	0,5L 4,30€
<i>Kristallweizen</i>	0,5L 4,30€
<i>Radler naturtrüb alk. 0,0%</i>	0,33L 3,30€
<i>Pils alk. 0,0%</i>	0,33L 3,30€

Fruchtsäfte & Schorle

0,4L Naturtrüber Apfelsaft	4,30€
0,2L Naturtrüber Apfelsaft	3,50€
0,4L Apfelschorle, naturtrüb	3,90€
0,2L Apfelschorle, naturtrüb	3,20€

Fruchtsäfte

Orange, Maracuja, Kirsch, Johannisbeere, Banane, KIBA

0,4L Saft pur	4,90€
0,2L Saft pur	3,80€
0,4L Saftschorle	4,50€
0,2L Saftschorle	3,30€

Erfrischungsgetränke

0,4L Bitter Lemon	3,90€
0,2L Bitter Lemon	3,30€

Limonade aus den Blüten des Holunders

0,4L Holunderblütenwunder	3,90€
0,2L Holunderblütenwunder	3,30€
0,4L Früchte-Eistee	3,60€
0,2L Früchte-Eistee	2,90€

Alkoholfreie Getränke

Alpirsbacher Kloster-Limo

0,4L Cola, Orange, Spezi, Zitrone 3,90€

0,2L Cola, Orange, Spezi, Zitrone 3,20€

0,3L Coca-Cola zero 3,80€

0,4L Sprudel sauer 3,20€

0,2L Sprudel sauer 2,50€

0,5L Teinacher Gourmet still 3,90€

0,5L Teinacher Gourmet medium 3,90€

0,7L Teinacher Classic 6,10€

Sekt & Spritz

0,75L Flasche Rieslingsekt ~Hausmarke~ 18,80€

0,1L Glas Rieslingsekt 3,30€

Aperol~Spritz 7,70€

Lillet Wild Berry 7,90€

Sarti~Spritz 8,10€

Schwäbischer Rosé 4,60€

Prickelnder Apfel-Birnenmost mit Johannisbeere

Der Schwabe

Der wo ons möcht kenne lerna,
onser Wese will erfassa,
der muass mit ons zammassitza
ond mit ons sichs schmecka lassa.

Auszug aus der "Metzelsupp":
Was mr doch fer guate Sacha
Ka' aus so-na Säule macha!
Schenga, Brotwiärsch, Schwartamaga,
Knöchla, guate, et zom saga!
Schmalz zom Fasndesküachla bacha.
Ond so andre guate Sacha,
Grauchte Züngla, saure Nierla.
Send doch mögeliche Tierla!
Rippla, Rauchfloisch, Sulz ond Griebe
So a Säule muss mr liaba!

Essen Sie bei uns, sonst verhungern wir beide!

A Süpple freit dr Maga

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Schwäbische Maultaschensuppe - hausgemacht-

4,90€

Was Gscheits

5,40€

Kesselfrische Schlachtplatte

14,70€

Leberwurst, Griebenwurst, Schweinebauch, Kraut und Brot

Knusprige Schweinshaxe

mit Sauerkraut

14,10€

mit frischem Bauernbrot

12,60€

Hausgemachte Herrgottsbscheiserle

2 selbstgemachte Maultaschen ...

...in der Brühe & Kartoffelsalat

14,70€

...angebraten mit Ei & Kartoffelsalat

15,60€

...mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat

15,10€

Schwäbisches Linsengericht

14,40€

mit selbstgemachten Spätzle, 1 Paar Saitenwürstle

& gerauchtem Schweinebauch

*mit Phosphat

Man gönnt sich ja sonst nichts

Schwabenteller

27,80€

Kleines schwäbisches Zwiebelrostbrätle, Schweinefilet & hausgemachte Maultasche, mit selbstgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

Zartes Putensteak

15,40€

mit selbstgemachten Spätzle & feiner Rahmsauce

15,40€

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites

13,80€

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

mit frischem Bauernbrot & Sauce

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln ...

vom Weiderind -medium gebraten-
mit Spätburgunder-Zwiebelsauce

... mit knusprigen Bratkartoffeln

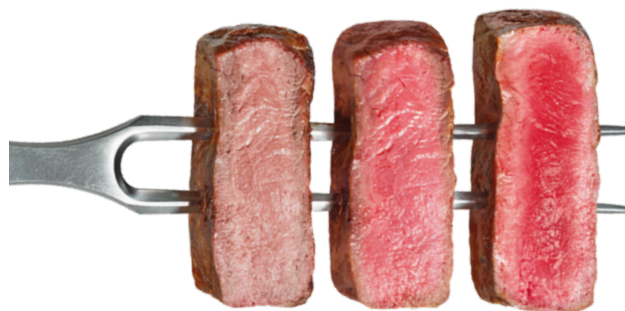
26,90€

... mit deftigen Käsespätzle

28,80€

... mit frischem Bauernbrot

25,30€



*durch * medium * englisch*

Des ko mr net iberal Essa

Ebbes bsonders guats

Saure Nierle

mit knusprigen Bratkartoffeln

10,60€

Saure Kutteln

mit knusprigen Bratkartoffeln

11,30€

Guade Sacha ohne Fleisch

Deftige Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

9,20€

Gebackene Kartoffelschiffle

mit Kräuterquark & Salatbeilage

9,60€

Knusprige Bratkartoffeln

5,60€

Gegrillter Schafskäse

mit frischen Tomaten & Bauernbrot

8,10€

Gegrillter Ziegenkäse

mit Honig & Nüssen, dazu Salatbeilage

14,20€

Für unsere Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes frites

8,10€

Portion Pommes frites mit Ketchup / Majo

5,10€

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße oder Rahmsoße

5,30€

1 Paar Saitenwürstle mit Pommes frites

7,30€

Aus'm Schleckhäfele

Schwäbische Kratzete mit Apfelmus

7,70€

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße

7,10€

Vesper/Salate

Aus'm Veschperkörble

Griebenschmalzbrot

mit Zwiebelringen

5,10€

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst*

10,40€

Schweizer Wurstsalat

mit Käse*

11,90€

Gebeizter Whiskylachs

im hauseigenen Black-Wood-Whisky gebeizt
mit Bauernbrot, Preisbeeren & Sahnemeerrettich (kalt)

14,30€

Aus'm Gärtle

Großer grüner Salatteller

6,20€

Kleiner grüner Salatteller

4,90€

Kleiner bunter Salatteller der Saison

6,30€

Großer gemischter Salat der Saison...

10,30€

... mit Käse, Schinken & Ei

15,30€

... mit gebratenen Putenbruststreifen

16,10€

... hausgemachten Maultaschenstreifen

15,70€

Zu allen Salatplatten servieren wir frisches Bauernbrot

Flammkuchen

Der Ursprung des Flammkuchens ist bereits zu Urgroßmutter's Zeiten zu finden, als noch auf jedem schwäbischen und elsässischen Bauernhof das Brot mit einem Holzbackofen gebacken wurde. Um die richtige Backtemperatur im Backofen festzustellen, wollte die Bauersfrau ein kleines Stück Brotteig dünn aus. Dieses bestrich sie mit sauer gewordenem Rahm, der so auch noch eine sinnvolle Verwendung fand, und schob diesen Rahmkuchen für zwei bis drei Minuten in den Backofen. War der Rahmkuchen in dieser Zeit durchgebacken, so hatte der Backofen die richtige Temperatur für das Brotbacken. Der heiße Rahmkuchen wurde als willkommene Zwischenmahlzeit sofort verzehrt.



Klassisch

mit Crème Fraîche, gerauchtem Speck & Zwiebel

11,80€

Pikant

mit Crème Fraîche, Schafskäse & grüne Peperoni

11,40€

Vegan

mit 7 Gemüsesorten, 100% pflanzlich, laktosefrei

14,70€

Aus'm Schleckhäfele

Apfelkuchen

mit Crème Fraîche, Äpfeln, Rosinen & Zimt-Zucker

11,30€



Kaffee & Tee

Genussmomente

<i>Tasse Kaffee</i>	3,30€
<i>Kännchen Kaffee</i>	6,50€
<i>Cappuccino</i>	3,90€
<i>Espresso</i>	3,30€
<i>Doppelter Espresso</i>	5,10€
<i>Espresso~Macchiato</i>	3,60€
<i>Milchkaffee</i>	4,30€
<i>Latte Macchiato</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade</i> aus Milch & Kakao	4,30€

Besondere Kaffeespezialitäten

<i>Holzbronner Kaffee</i> mit Black-Wood-Whisky, Schlagsahne und Karamellsoße	5,30€
<i>Latte Macchiato mit Sirupvariationen</i> Haselnuss, Karamell oder Vanille	4,90€
<i>Moccachino</i> Kombination aus Kakao & Espresso	4,80€
<i>Macchiato mit Schuss</i> mit Black-Wood-Sahne	5,30€

Teegenuss

<i>1 Portion Tee</i> Früchtetee, Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Grüntee, Kräutertee	3,30€
--	-------

Das Wasser des Lebens



Hausgemachter Whisky

<i>Black-Wood Whisky</i>	2cl	3,90€
<i>Black-Wood-Whisky Cola</i>		4,60€
<i>Black-Wood Whisky Apfel</i>		4,60€
<i>Black-Wood-Whisky Sahne</i>	2cl	3,20€

In unserer Brennerei wird seit 1990 der Black-Wood-Whisky produziert.
Ein edler Weizenwhisky, der 10 Jahre im Eichenfass lagert.
40%VOL, Einzelfassabfüllung, nicht gefärbt, kaltfiltriert

Die Königsklasse

<i>Black-Wood-Whisky</i>	2cl	4,90€
<i>Sherry Cask Single Malt</i>		

40%VOL, 100% Gerstenmalz, 8 Jahre im Amontillado Sherryfass gereift
Einzelfassabfüllung, nicht gefärbt, kaltfiltriert

Hausgemachter Gin

<i>Black Crow Dry Gin</i>	2cl	3,90€
---------------------------	-----	-------

43%VOL, Ein klarer, trockener Gin mit ausgeprägter Wachholdernote und feiner Zitrusfrische.
Geradlinig im Charakter und ausgewogen im Geschmack

<i>Black Crow Dry Gin Reserve</i>	2cl	4,90€
-----------------------------------	-----	-------

43%VOL, Gereift im Limusineneichenfass mit Cabernet Sauvignon-Vorbelegung

Hausgemachter Rum

<i>Corvus Rum</i>	2cl	3,60€
<i>Corvus Rum Cola</i>		4,40€

43%VOL, Unser Corvus Rum wird hergestellt aus feinstem kanarischen Zuckerrohr vor Ort destilliert
und mit Schwarzwälder Quellwasser veredelt. Die meisten Rums werden aus Melasse hergestellt,
Corvus Rum dagegen aus direkt gepresstem Zuckerrohrsaft.

<i>Corvus Rum Gold</i>	2cl	4,10€
<i>Corvus Rum Gold Cola</i>		4,90€

43%VOL, gelagert in unseren alten Black Wood-Single Malt Whisky-Fässern. Diese Amontillado
Sherry-Fässer aus Andalusien, liefern die einzigartigen Geschmacksstoffe für unseren CORVUS RUM
Gold.