



Speisen

Kalte Speisen

77 Hausmacher Wurstteller _{1,3,4,12,13,J}	euro 7,50
78 Portion Rauchfleisch ₁	euro 7,80
79 Käsewürfel _{1,2,G}	euro 5,20
81 Besenplatte (Hausmacher, Käse, Rauchfleisch) _{1,2,3,12,G,J}	euro 8,80
82 Wurstsalat _{1,3,8,12,G}	euro 7,80
83 Beilagensalat _{2,3,G,A}	euro 4,80
84 Großer Salatteller (mit Salzfleisch und Käse)	euro 9,00
86 Spargelsalat (vegetarisch)	euro 11,50

Brote

71 Käsebroten _{1,2,4,A,G}	euro 5,20
72 Rauchfleischbroten _{1,A,G}	euro 5,20
73 Salzfleischbroten _{1,4,A,G}	euro 5,20
74 Griebenschmalzbroten _{12a}	euro 5,20
75 Hausmacherbroten _{1,3,12,13,A,I}	euro 5,20
76 Gsälzbroten	euro 4,50

Warme Speisen

90 Besentöpfe (Sauerkraut, Leberknödel, Rieslingspätzle, Maultaschen, Spanferkelrollbraten, Schupfnudeln, Nürnberger Bratwürste) _{1,3,8,12,13,A,C,I,J}	euro 11,00
91 Besentoast (Salzfleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebel mit Käse überbacken, auch vegi) _{1,2,A,G}	euro 7,50
92 Schlachtplatte _{1,3, 12,I,J}	euro 9,00
95 3 Maultaschen mit Kartoffelsalat _{2,3,8,12,A,C}	euro 8,00
96 3 Maultaschen in der Brühe _{8,12,A,C}	euro 6,00
97 Kesselbrühspätzle _{1,3,12,13,I,J}	euro 5,00
98 Saure Kutteln ₁	euro 5,20
99 1 Paar Bratwürste mit Soße _{8,12,I}	euro 6,50
102 Leber- und Blutwurst mit Kraut _{1,3,12,13,I,J}	euro 7,00
104 Salzfleisch mit Broten ₁	euro 6,50
105 Hausgemachte Käsespätzle _{A,C,G}	euro 8,00
107 Kesselfleisch mit Broten	euro 6,50
108 1 Paar Paprikawürste mit Broten _{1,3,12,I}	euro 6,50
111 3 Eier mit Speck	euro 6,50
128 Spanferkelrollbraten mit Broten _{12,I,J}	euro 7,00
89 Spargeltoast (auch vegetarisch)	euro 9,50

Extrabeilagen

101 Portion Kraut _{1,3,12,13,A,I,J}	euro 2,70
80 Portion Kartoffelsalat _{2,3,A}	euro 3,00
129 Portion Spätzle (hausgemacht) _{A,C}	euro 3,50

Süßes

Limoncello-Mousse mit Früchten der Saison	euro 4,20
---	-----------

1 mit Konservierungsstoffe
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
8 mit Phosphat

10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 mit Emulgator

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse

F Soja
G Milch (einschl. Lactose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf

K Sesam
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



Getränke

Weißweine 0,25 l 0,1 l

01	Kerner	euro 3,50	2,00
02	Riesling	euro 3,50	2,00
03	Riesling trocken	euro 3,50	2,00
04	Junge Wilde	euro 4,50	2,50
05	Pinot Blanc trocken	euro 4,50	2,50
06	Muskateller	euro 4,50	2,50
07	Cabernet Blanc halbtrocken	euro 4,50	2,50

Roséweine

08	Heroldrebe Rosé	euro 3,50	2,00
09	Spätburgunder Rosé trocken	euro 3,50	2,00
10	Muskattrollinger Rosé	euro 4,50	2,50
11	Lemberger Rosé halbtrocken	euro 4,50	2,50

Rotweine

21	Schwarzriesling	euro 3,50	2,00
22	Trollinger Lemberger	euro 3,50	2,00
23	Trollinger trocken	euro 3,50	2,00
24	Samtrot	euro 4,50	2,50
26	Don Pato trocken	euro 4,50	2,50
27	Lemberger trocken	euro 4,50	2,50

Herkunfts-Lagenweine 0,75l

28	Spätburgunder trocken „im Barrique gereift“	euro 19,50	euro 6,80	3,80
29	WH 1 Cuvée rot (Cabernet Mitos, Lemberger, Samtrot)	euro 16,50	euro 5,50	3,00
30	Cabernet Mitos	euro 16,50	euro 5,50	3,00
33	Gewürztraminer	euro 15,00	euro 5,00	2,80
34	Riesling trocken „Alte Rebe“	euro 16,50	euro 5,50	3,00

Sekt handgerüttelte Flaschengärung 0,1l

35	Samtrot Rosé Sekt trocken (Tankgärung)	euro 3,00
36	Riesling Sekt brut (handgerüttelt)	euro 3,50
37	Secco Glücksgriff	euro 2,80
3041	Traubensecco (alkoholfrei)	euro 2,50

Edle Obstbrände und Liköre

39	2cl Trollinger Likör	euro 2,30
41	2cl Hefebrand	euro 2,30
42	2cl Williams Christ	euro 2,30
43	2cl Mirabellenschnaps	euro 2,30
44	2cl Kirschwasser	euro 2,30
3051	2cl Obstler	euro 2,30

Alkoholfreie Getränke

45	0,50 l Mineralwasser (Sprudel oder Still)	euro 2,70
46	0,50 l Zitronenlimonade	euro 2,70
47	0,33 l Fanta	euro 2,50
48	0,25 l Apfelsaft	euro 2,30
49	0,25 l Traubensaft	euro 2,30
50	Tasse Kaffee	euro 2,20
51	Espresso	euro 2,00
52	Cappuccino	euro 2,60
53	Latte Macchiato	euro 2,80

WEINGUT
HOLZAPFEL



Unsere Tagesessen

<i>Dienstag</i>	Sparerips Schälrippe	euro 7,00 euro 7,00
<i>Mittwoch</i>	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	euro 9,50
<i>Donnerstag</i>	Gulasch mit Spätzle	euro 9,50
<i>Freitag</i>	Fischfilet mit Kartoffelsalat	euro 7,50
<i>Samstag</i>	Kräuterbraten mit Spätzle	euro 9,50
<i>Sonntag</i>	Schweinshaxe vom Ofen mit Kraut	euro 9,00