

| | | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| APERITIVO | Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre) | 3,70 0,1l |
| | Schreiners Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser) | 6,20 0,2l |

Weinempfehlung / Weiss

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2019er Beck, Freestyler 100% Muskateller, Kabinett, feinherb , 11,0 % | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 1,00l |
| 2019er Bassermann Jordan „Unser Täglich Brot“, Riesling, tr. Pfalz | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l |
| 2019er Klein, Gelber Muskateller, Pfalz, fruchtsüß | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |
| 2018er Weingut Krone, Weißburgunder, trocken, Rheingau | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2020er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l |
| 2020er Scherner-Kleinhanß, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |
| 2020er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2020er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön Rose“ trocken, Rhh., Bio | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |
| 2018er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2019er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |

Rotweine

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Navarro Canadas Tinto Barica, sanft, seidig, sehr weiche Tanine, trocken | 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 23,80 1,00l |
| 2020er Gutzler “Rolling Hills” Cuvee (Spätburgunder, Dornfelder), trocken | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2001er Querbach, Pinot Noir , trocken, Rheingau | 4,10 0,1l / 7,40 0,2l / 25,00 0,75l |
| 2017er G. Bertrand, Cabernet Sauvignon, Languedoc, Frankreich, tr. | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |

Vorspeisen

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------|---------|------------|---------|-----------|---------------|
| Kürbis - Apfelsuppe mit Kokosmilch | 6,50 // | Blattsalat | 6,00 // | Feldsalat | 7,00 |
| Franz. Taube mit Weinbergpfirsich & Feldsalat | | | | | 10,80 / 17,50 |
| Mailänder Salami & Cornichon u. Oliven | | | | | 10,80 |
| Ententerrine, kleiner Salat & eingelegte Mirabellen | | | | | 10,80 |
| Chorizo & Salsiccia gebraten & Feldsalat | | | | | 10,80 |
| Tafelspitzscheibe auf rote Beete Salat & Meerrettichschaum | | | | | 10,80 |
| Gänseleber Mousse / Zwetschgen Chutney | | | | | 17,50 |

Hauptgerichte

| | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|--|-----------|---------------|
| Lachs m. Meerrettichkruste & Kartoffelpuffer, Feldsalat und Dill Mayonnaise | | | | | 21,00 |
| Pasta mit Herbsttrüffel in Trüffelsauce | | | | | 16,50 / 22,00 |
| Pfifferlinge in Rahm / Semmelknödel | | | | | 19,50 |
| Schweinefilet in Pfifferlinge a la creme / Spätzle | | | | | 21,00 |
| Duroc Kotelett „Wiener Art“ Bratkartoffeln & Salat, Preiselbeeren | | | | | 20,80 |
| Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln | | | | | 19,20 |
| Kalbskotelett am Knochen gebraten & Gemüsepanache, Bratkartoffeln, Jus | | | | ca 300g / | 28,00 |
| Spanferkelfilet in Panade ausgebacken & Kartoffel - Pfifferlingsalat | | | | | 21,00 |
| Geschmorte Lammhaxe / Wirsing / Bratkartoffeln | | | | | 19,50 |
| Schwäbischer Roastbraten / geschmolzene Zwiebeln / Spätzle | | | | | 24,00 |
| Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat | | | | | 15,00 |
| Boudin Noir (Franz. Blutwurst) mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln | | | | | 16,80 |
| Rinderroulade / Rahmwirsing / Salzkartoffeln | | | | | 20,80 |
| Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln | | | | | 17,80 |
| Hirschrahmgulasch & Spätzle / Preiselbeeren | | | | | 20,80 |
| ½ Franz. Bauern Maisente / Rotkohl / Kartoffelknödel | | | | | 21,00 |
| Handkäse & Butter 9,00 // Spundekäse mit Brezelchen | 10,00 // | Schreiners Dreierlei | | | 16,20 |

Dessert

| | | | | | |
|-------------------------------------------|---------|------------------------------------------|--------------------|---------------------|-------|
| Creme Brûlée Eis | 6,50 // | Creme Brûlée Kuchen | 4,50 // | Kleine Crème Brûlée | 3,80 |
| Dreierlei von Creme Brûlée mit Brombeeren | | | | | 13,00 |
| Schokoladentarte | 6,50 / | Mus von Schokolade | 10,00 mit Früchten | | 13,00 |
| <u>Vegan:</u> Apfel - Mandelkuchen | 4,50 // | Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ | | | 4,80 |

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------|------------------------|------|
| Ziegler Obstbrand | 4,20 2 cl mit Espresso | 6,20 // | Grappa Nebbiolo | 3,80 2 cl mit Espresso | 5,80 |
| Kreuzritter Bitter | 3,50 2 cl mit Espresso | 5,50 // | Amaro Montenegro | 3,50 2cl mit Espresso | 5,50 |
| Brandy Byass Grand Reserve 15 Jahre | | 7,50 2 cl mit Espresso | | | 9,50 |