

Unser Team nennt Ihnen die Weinjahrgänge.

Gutscheine stellen wir Ihnen gerne ab 15.00 € aus.

Biergarten-Öffnungszeiten in der Sommer-Saison können abweichen.

Weißbier, Russ, Cola-Weizen 0.5l	4.20
----------------------------------	------

Erdinger 0.5l	4.20
dunkel, kristall, alkoholfrei	
Kloster Andechs dunkel 0.5l	4.20
Bitburger Pils 0.0% alkoholfrei 0.33l	3.70
Schlappeseppel 0.33l	2.90
Natur-Radler-Alkoholfrei	

Baden-Tuniberg 0.2l	4.20
Spätburgunder, Weissherbst	
Munzinger Attilafelsen, Graf von Kageneck	
Qualitätswein, halbtrocken	
Kalifornien 0.2l	5.20
Zinfandel Rosé, Beringer Vineyards,	
USA, NAPA, halbtrocken	

Franken 0.75l <u>Flasche</u>	43.00
Fürst Parzival, Cabernet Dorsa, Merlot, Domina, Spätburgunder, Weingut Rudolf Fürst, Q.b.A., trocken	
Pfalz 0.2l	4.60
Pinotin, Mußbacher Kurfürst, Weingut Steigemann, Qualitätswein, trocken	
Pfalz 0.2l <u>0.25l Schorle</u> 3.00	4.20
Portugieser, Königsbacher Meerspinne, Weingut Steigemann, Qualitätswein, halbtrocken	
Pfalz 0.2l	4.20
Dornfelder, Siebeldinger Königsgarten, Weingut Hahn-Hof, Q.b.A., trocken	
Pfalz 0.2l	6.60
Merlot, Mußbacher Eselshaut, Weingut Steigemann, Qualitätswein, trocken	
Kalifornien 0.2l	5.20
Zinfandel, Beringer Vineyards, USA, NAPA, trocken	
Südafrika 0.75l <u>Flasche</u>	29.00
Shiraz, Allesverloren, Western Cape, Wo Swartland, trocken	

Franken 0.2l	4.20
Müller-Thurgau, Homburger Kallmuth Weinbau Alfred & Birgit Wolf Kabinett, trocken	
Franken 0.2l <u>0.25l Schorle</u> 3.00	4.20
Müller-Thurgau, Hörsteiner Reuschberg, Winzergenossenschaft Hörstein, Qualitätswein, trocken	
Franken 0.2l	4.20
Silvaner, Sulzfelder Maustal Weingut Roland Staudt, Qualitätswein, trocken	
Franken 0.2l	4.20
Bacchus, Sulzfelder Cyriacusberg, Weingut Roland Staudt, Qualitätswein, halbtrocken	
Rheingau 0.2l	4.30
Riesling, Oestricher Doosberg, Weingut Manfred Bickelmair, Qualitätswein, feinherb	
Rheingau 0.75l <u>Flasche</u>	32.00
Riesling, Winkel, Weingut Schloss Vollrads, Qualitätswein, trocken	
Pfalz 0.2l	4.20
Scheurebe, Siebeldinger Königsgarten Weingut Hahn-Hof, Kabinett, halbtrocken	
Pfalz 0.2l	4.80
Grauer Burgunder, Mußbacher Eselshaut, Weingut Steigelmann, Qualitätswein, trocken	
Pfalz 0.2l	4.80
Blütenmuskateller Weingut Steigelmann, Qualitätswein, trocken	



63867 Johannesburg



Reservierungen:
06021 423831

Aperitifs



Lillet Wild Berry	0.25l	5.90
Lillet Vive	0.25l	5.90
Aperol Sprizz	0.25l	5.90
Virgin Sprizz (alkoholfre.)	0.25l	5.40
Martini Bianco, Oro, Extra Dry, Rosso	0.5cl	4.00
Sherry Sandemann Medium Dry	0.5cl	4.00

Vorspeisen & Schmankerl



Carpaccio Tres Cerros vom argentinischen Weideochsen, dazu Salatbouquet, Pinienkerne und Parmesan	15.50
½ Dutzend Weinbergschnecken à la crème im Pfännchen	8.80
Französische Zwiebelsuppe	5.50
Bayerische Leberknödelsuppe	4.80
Salatteller à la maison	5.50
Handkäse mit Musik	7.70
Matjesfilet Hausfrauenart im Steintöpfchen mit Kartoffeln	14.40
Diplomatenbrot – kleines Steak vom Angusrind auf Knoblauchbrot, Kräuterbutter, dazu Salatgarnitur	19.90
Strammer Max oder Lotte Brot mit rohem oder gekochtem Schinken, Spiegelei und Garnitur	9.90
Bauernbratwürste mit Weinsauerkraut und Brot	9.90

Sportsfrau/ Sportsmann



Salatschüssel Steinbachtal mit:	
I. Ziegenkäse und Feigensenf	16.60
II. Putenbruststreifen in Honig/Sesam	16.60
III. frittierten Wiesenchampignons	15.50
Burger Gemüsefarm (vegan) Gemüse-Patty aus Haferflocken und Kidney-Bohnen im Brötchen, Salat und rote Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salatbouquet	15.50

Woas Gscheits



Burger-Menze-Mühl 180g Rindfleisch-Patty im Brötchen, Käse, Bauchspeck und roten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salatbouquet	16.60
Burgermeister 180g Rindfleisch-Patty im Brötchen, Zwiebel, Spiegelei, BBQ-Sauce, Kartoffelspalten und Salatbouquet	16.60
Angus-Steak Augustus (250g) vom argentinischen Weideochsen mit:	
I. gebackener Meerrettich-Senfkruste, Maiskolben, Bratkartoffeln und Salat	28.80
II. Bohnenbouquet, Kräuterbutter, Kartoffelröstinchen und Salat	28.80
III. mit Röstzwiebeln und Speckscheibe	28.80
Nudeltopf Senator Tagliatelle mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce mit Käse überbacken und Salat	15.60
Schweinerückensteak mit Beilagensalat:	
I. Tessin - mit Schinken belegt und Käse gratiniert, Saucen Duo und Röstinchen	17.70
II. Forsthaus - Röstzwiebel, Speckscheibe, Spiegelei und Bratkartoffel	18.80
Schweineschnitzel-Varianten mit Pommes frites und Salat:	
I. Jäger&Sammler mit Champignonsauce	17.70
II. Wiener Art mit Preiselbeermarmelade	16.80
III. Berner Hochzeit, Schinken-Apfel-Füllung	18.80
IV. Cordon Bleu, Käse-Schinken-Füllung	18.80
Zanderfilet - paniert und gebacken mit Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und Salat	21.00

Kleine Schlemmer < 12J.



Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	8.90
Gebackenes Schweine-Schnitzel, Vichy-Karotten und Pommes frites	10.00
	
Eiscreme-Mix mit Sahne und „Smarties“	5.60

Naschkatzerl



Gemischtes Eis mit Sahne	5.60
Eiskaffee oder Eisschokolade	6.20
Schokoküchlein auf Eierlikör, Eiscreme, Sahne, Mandelsplitter	8.80
Coupe Schwarzwald Eiscreme mit warmen Kirschen	6.60

Heißgetränke



Tasse Kaffee, Kännchen Kaffee (auch entkoffeiniert)	2.40	4.00
mit Baileys	5.00	
Cappuccino, Latte Macchiato	2.90	3.20
Espresso, Doppelter Espresso	2.10	3.60
Espresso Macchiato	2.40	
Heiße Schokolade		3.00
mit Sahne und Marshmallows		3.60
mit Baileys		5.00
Glas Tee, Kännchen Tee	2.40	3.50
Darjeeling, Ostfriesen, Kamille, Earl Grey, Grüntee, Früchtetee, Pfefferminze, Rooibos-Vanilla, Kräutergarten		
Glühwein (saisonal)		3.50

Softdrinks



Coca-Cola, Cola-Zero, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade	0.2l	0.4l	Pitcher 1.5l	2.40	3.80	14.00
Sodenthaler Mineralwasser spritzig oder sanft	0.25l	0.75l		2.40	5.50	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0.20l				2.60	
Tradewinds Eistee Lemon-Lime, Sunny Peach, Pomegranate					3.60	
Säfte, Saftschorlen Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Multivitamin- und Cranberrysaft, Johannisbeernektar,	0.20l	0.40l		2.60	3.90	
Hausgemachte Limonaden	0.5l				4.40	
I. Summer-Sun Orangen-, Zitronensaft und Maracujasirup, Soda und Orange						
II. Mila Ayuhara Tonic Water, Zitronen-Ingwer-Lemongras-Sirup, Limettensirup, Soda, Limette						

Sekt & Prosecco



Piccolo 0.2l	5.90
Schloß Cuvée 0.75l extra trocken	19.90
Mumm 0.75l halbtrocken	19.90
Scavi & Ray Prosecco 0.75l	19.90
Veuve Clicquot, Yellow Label 0.75l	99.00

Apfelwein



Hofmann's Apfelwein pur, süß, sauer oder heiß	0.25l	0.50l	1l Bembel	2l Bembel
	2.20	3.50	6.60	12.00

Cocktails & Longdrinks



Tequila Sunrise 480ml 4.5cl Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	8.00
Caipirinha 480ml 6cl Cachaça, Limette, Rohrzucker	8.00
Moscow Mule 480ml 4cl Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke, Minze	8.00
Cuba Libre 480ml 4cl Rum, Cola, Limette, Rohrzucker	8.00
Gin Tonic 250ml	6.00
Cartagena 480ml 4cl Rum, 4cl Grand Manier, Maracujasaft, Limettensaft, Rohrzucker	8.00
Cartagena Virgin 480ml Maracujasaft, Limettensaft, Rohrzucker	5.50

Schnapserl



Frankfurter Mispelchen 40%	2cl	3.80
Edelbrennerei Dirker 40% Haselnussspirituose, Haselnuss-Sahne-Likör, Williams-Christ-Birnenbrand, Kirschwasser	2cl	4.50
Jameson Irish Whisky	4cl	5.90
Buffalo Trace Bourbon Whiskey	4cl	5.90
Sambuca oder Ouzo	2cl	3.00
Edelbrennerei Hofmann 20% Pfirsichlikör, Bratapfellokör	2cl	3.00
Schwarzwälder Spirituose 40% Zwetschgenwasser, Williams Christ, Himbeergeist, Kirschwasser, Obstler	2cl	3.00
→ auf Schnapserl-Brett 6St.		14.00
Kräuterspirituellen 30-44% Ramazotti, Averna, Jägermeister, Fernet Branca, Underberg	2cl	3.00
→ auf Schnapserl-Brett 6St.		14.00
Danish Distillers 40-42% Aquavit Malteserkreuz, Jubiläumsaquavit	2cl	3.00
Cognac 40% Hennessy, Remi Martin VSOP	2cl	4.20
Baileys 17%, Asbach Uralt 38% Grappa Cellini Cru 40%,	2cl	3.00