

## *VORSPEISEN*

„**Bayrisches Carpaccio**“ - in Kräutervinaigrette mariniertes Ochsentafelspitz  
mit Meerrettichschmand dazu Spitzkohl-Specksalat und Ciabatta  
13,90

Hausgemachter **Obazda** - bunt garniert dazu Graubrot  
10,90

Zwei Münchener **Weißwürste** dazu Graubrot und süßer Senf  
8,90

## *SUPPEN*

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen** mit  
Balsamicosahne und Knoblauchcroutôns  
8,90

**Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis** mit karamellisierten  
Kürbiskernen und eigenem Öl  
8,90

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage  
7,90

## *VEGETARISCHE GERICHTE*

Pfifferling-Trüffelpasta - Butterfettuccine mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
und gehobelten schwarzen Trüffel, dazu gemischter Salatteller  
24,90

Mediterrane gefüllte **Ofenkartoffel** mit Antipasti und buntem Salatteller  
17,90

Hausgemachte **Blattspinatsemmelknödel**  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller  
16,50



## HAUPTGERICHTE

**Münchener Schweinsbraten** in Braunbier-Waldhonigsauce, dazu  
Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
21,90

Knusprig geschmorte **Schweinschaxe** auf Braunbier-Waldhonigsauce  
dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln  
23,90

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit Rahmpfifferlingen,  
hausgemachten Krokettten und Salatteller  
25,90

Knusprig geschmorte Barberie **Entenkeule** auf Orangen-Majoransauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
26,50

Allgäuer **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken  
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
32,90

**Sauerbraten** vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
26,90

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokettten  
29,50

**Gegrilltes argentinisches Rumpsteak** auf Sauce von zweierlei Pfeffer oder  
mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller  
32,90

**„Bergsteigerrumpsteak“** mit Schafskäse gratiniert,  
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
33,50

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,  
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sabelle und Preiselbeeren  
27,90



Gedämpftes **Ochsentafelspitz** mit Meerrettichsauce dazu  
Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller  
23,80

Auf der Haut gebratenes **Filet von der Lachsforelle**  
dazu Salzkartoffeln und Rahmblattspinat  
27,50

**Matjesfilet** „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln  
16,90

### ***WILD AUS EIGENER JAGD***

Geschmorte **Keule vom Leedener Damhirsch** in Preiselbeer-  
Balsamicosauce dazu hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl  
29,50

**Ragout vom Leedener Reh** in Portwein-Holundersauce dazu Spitzkohl-  
Traubengemüse und hausgemachte Semmelknödel  
25,90

**Ragout vom Leedener Rehherz** in Dijonsensauce dazu hausgemachte  
Kartoffelklöße und gemischter Salat  
19,90

Zwei hausgemachte **grobe Bratwürstchen** vom heimischen Reh und Hirsch  
auf Sauerkraut dazu Preiselbeersenf und Bratkartoffeln  
18,90

**Hausgemachte Sülze von der Rehhaxe**  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
17,90



## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	2,50	Espresso	2,30
Pott Kaffee	3,50	Espresso doppio	4,00
		Espresso Macchiato	2,70
Glas Tee	2,30	Latte Macchiato	3,70
Kännchen Tee	4,50	Cappuccino	3,50

## NACH DEM ESSEN



...empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie **LANTENHAMMER**  
*Distillerie seit 1928*

Mirabelle  
Marille  
Williams Birne  
Rote Williams Birne  
Haselnuss  
Waldhimbeere  
2cl 5,70

### Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktive Tongefäßen erhält das Zwetschgendestillat ein einmaliges 10-12 monatiges Finish in Brandyfässern von der iberischen Halbinsel. Durch dieses spezielle Reifeverfahren entsteht ein einmaliger Genussmoment.  
2cl 6,70

...oder Köstlichkeiten aus der Feinbrennerei Sasse



**SASSE**  
*Feinbrennerei*  
Kornbrennerei  
2022

### Sasse Sechser Naturlikör 2cl auf Eis 4,20

Die Natur hält jeher viele verschiedene würzige und fruchtige Schätze bereit. Sechs dieser Kostbarkeiten kombinieren wir, schon seit wir denken können, zu einem hochklassigen Likör: Galant, Engelwurz, Kalmus, Orange, Zitrone und Pomeranze. Hochwertige Zutaten, die durch die Veredelung mit aromatischem Jamaikarum geschmacklich einen karibischen Hauch erhalten.

### Cigar Special 2cl 6,50

KORN oder Whisky? Der beste Whisky Kontinentaleuropas ist ein Korn. Der Cinar Special wurde bei der „international Wine an Spirits Competition“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. 2020 erhielt er beim hoch angesehen World-Spirits-Award die höchste Einzelauszeichnung „Spirit of the Year“

### Sasse organic Kakao mit Nuss Likör 2cl 4,20

Die Destillation mit Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen. Dieser Likör erinnert von seiner Machart her tatsächlich an die 1920er Jahre und verkörpert das Selbstverständnis und die Besonderheit dieser Epoche



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## *Offene Weine*

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
Blanc de Noir Spätburgunder, Pfalz, trocken	0,2l	7,90
Portugieser Rosé, Rheinhessen, halbtrocken	0,2l	7,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	7,90

## *Flaschenweine*

### **Blanc de Noir trocken 2022**

Weingut Manz Rheinhessen

Spätburgunder Blanc de Noir mit Durft nach roten Beeren, Granatapfel und gerösteten Haselnüssen.

Lebendig frisch und unkompliziert. 0,7l 28,90

### **Grauer Burgunder trocken 2021**

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

Glasklare Frucht aus Birne und Quitte dazu exotische Töne. Präzise auf den Punkt gebracht ein Statement für

das Winzerhandwerk und das Rhein Hessische Terrior 0,7l 29,80

### **Spätburgunder Weißherbst 2023**

Schliengender Sonnenstück - Baden

Volle Frucht und beeriges Aroma der Spätburgunder-Traube prägen den Charakter

0,7 26,90

### **Spätburgunder Rotwein 2018**

Weingut Leonard Müller - Baden

Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und Cassis mit ausgewogenen Abgang.

0,7l 26,90

### **Primitivo di Manduria**

Conte di Campiano - Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen Komplexes sehr intensives Bouquet von reifen Früchten Kirsche, Pflaume und Brombeer. Trocken warm und weich

0,7l 31,50



## Getränkete

### -Biere-

Veltins 0,3l	3,50	Veltins 0,5l	5,20
Grevensteiner 0,3l	3,90	Grevensteiner 0,5l	5,80
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,30
		Paulaner Weizen 0,5l	5,20
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,20

### -alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,50	Tafelwasser spritzig 0,7l	5,50
Germeta still 0,7l	6,00	Gerolst. med. 0,25l	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,50	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	5,20
Bitter Lemon 0,2l	3,50		
Säfte 0,2l	3,50	Schorle 0,3l	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

### -Aperitiv-

Aperol Spritz	7,50	Hugo	7,50
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,50	Hugo 0,0%	6,50
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	7,50
		Sherry medium dry	4,90

### -Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	3,80	Obstler	3,30
Wacholder 2cl	2,00	Williams	3,70
Kräuterwacholder 2cl	2,00	Baileys	3,60
Kirschlikör	2,00	Ouzo	3,00
Malteser	3,20	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,50	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,50	Ramazzotti	3,00
Underberg	3,20	Jägermeister	3,00