

Winzerstüble

STARTERS & SNACKS

- Flädlesuppe** Rinderbrühe, Flädle, Gemüse 6,40 €
- Salätchen** verschiedene Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 3,90 €
- Brot Aioli** frisches Baguette und hausgemachte Aioli 5,20 €
- Hirtenkäse aus dem Ofen** mit Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Baguette. 8,90 €
- kleiner Feldsalat** mit Apfel-Balsamico-Dressing, krossem Speck & Krächerle 7,80 €
- hausgemachte Spätzle** mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder Champignonrahmsauce 7,40 €

BUSINESS LUNCH

vom 12. Oktober 2026 bis 17. Oktober 2026

Inklusive einem Getränk 0,3l (Saftschote, Tafelwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bier)

- Schweineschnitzel** mit Rahmsauce & Butterspätzle 10,90 €
- Hähnchen-Burger** Hähnchen vom Grill, im Brioche-Bun, Salat, Tomate, Pommes frites & Ketchup 11,90 €
- Bratwurst** mit Schmelzzwiebeln, Pommes frites & Ketchup 9,90 €
- Käsespätzle** mit Röstzwiebeln & Salätchen 9,90 €
- Backfisch** mit Zitrone, Kartoffelsalat & Kräuter-Dip 11,90 €

MAINS

- Caesar Salat** gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse & Baguette 13,90 €
- Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry** mit Basmati-Reis, Sesam 14,60 €
- Hausgemachte Maultaschen** von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und kleinem Feldsalat mit Speck & Krächerle 17,20 €
- Rösti und Waldpilze** hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat mit Krächerle 17,50 €
- Cheese-Burger** 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke 12,60 € *mit Pommes frites + 3,90 €*
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken mit Pommes frites und Bratensauce 20,90 €
- ClassicSchwein** paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratensauce 17,90 €
- Hähnchen-Rahmpfanne** Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce 18,70 €
- Flammkuchen Elsass** mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 11,90 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Crème brûlée** zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste – wie in Frankreich 6,20 €
- Affogato al caffè** Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis 4,80 €
- kleines Dessert** Schoko-Zimt-Crème mit glasierten Kirschen und karamellisierten Mandelstückchen 3,90 €