

HEUBERG

WE ♥ KARTENZAHLUNG

Pfand bezahlen wir auch gerne digital zurück.

Vielen lieben Dank!

FLAMMENKUCHEN DES MONATS

»KÜRBIS«

Rahm | Kürbis | Ziegenkäse | Walnuss

Honig | rote Zwiebeln

// 12,50

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

GLÜHWEIN SPRITZ

kalter roter Lülü | Winterspice Sirup | Soda | Orange

// 7,90

GETRÄNKE

SECCO | SEKT

W-SECCO® Perlwein trocken // 1/10 | 4,10 // 0,75 | 24,60

BLANC DE NOIR SEKT brut // 0,75 | 30,00

PINOT ROSÉ SEKT brut // 0,75 | 30,00

WEINE

G U T S W E I N // 1/10 | 4,10 // 0,25 | 8,20 // 0,75 | 24,60

WEISSER BURGUNDER trocken | halbtrocken

GRAUER BURGUNDER trocken

SAUVIGNON BLANC trocken

SCHEUREBE – AUSGETRUNKEN –

GEWÜRZTRAMINER lieblich

ROSÉ trocken

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken

FOREST WEISS Blanc de Noir trocken

FOREST ROT Rotweincuvée trocken

BIG BOTTLES // 1,5 Ltr. Magnumflasche | 47,00

WEISSER BURGUNDER trocken

SAUVIGNON BLANC trocken

ROSÉ trocken

P R E M I U M // 0,75 | 30,00

WEISSER BURGUNDER trocken

GRAUER BURGUNDER trocken

CHARDONNAY trocken // 1/10 | 5,50 // 0,25 | 10,50

Rotweine // 1/10 | 5,80 // 0,25 | 11,50 // 0,75 | 34,00

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Barrique trocken

SYRAH Barrique trocken

WEINSCHORLE

rot | weiß | süß | sauer // 0,25 | 3,80

mit GUTSWEINEN // 0,25 | 4,10

07 – alkoholfreie Weinschorle // 0,25 | 3,00

WEINCOCKTAILS // 7,90

PINOT TONIC Weißer Burgunder | Tonicwater | Rosmarin

ROSÉ LEMON Rosé | Bitter Lemon | Limette

SCHEU BERRY Scheurebe | Russian Wild Berry | Beeren

HOLY APEROLY W-Secco® | Aperol | Soda | Orange

alkoholfreie Cocktails // 5,40

SPRIZZER TONIC Apfelschorle | Tonicwater | Rosmarin

SPRIZZER LEMON Apfelschorle | Bitter Lemon | Limette

SPRIZZER BERRY Apfelschorle | Wild Berry | Beeren

ALKOHOLFREIES // 0,33 | 3,90

APFELSCHORLE

JOHANNISBEERSCHORLE

COCA COLA / COLA ZERO

EISTEE PFIRSICH

PAULANER SPEZI / LIMO

MINERALWASSER classic | medium | still // 0,5 | 3,60

BIER

PILS / ALK. FREIES PILS / RADLER // 0,33 Ltr. | 3,90

WEIZEN / ALK. FREIES WEIZEN // 0,5 | 4,90

LONGDRINKS // 9,50

GIN TONIC

ZWEIMANN Premium Dry Gin | Tonicwater | Rosmarin

NEGRONI

ZWEIMANN Premium Dry Gin | Wermut | Campari | Orange

SCHNAPS | LIKÖR // 2 cl | 4,00

WALNUSSLIKÖR / WILLI / KIRSCHWASSER

WARMES

ESPRESSO // 2,50

DOPPELTER ESPRESSO // 4,00

POTT KAFFEE // 3,00

CAPPUCCINO | MILCHKAFFEE // 3,50

HEISSE SCHOKOLADE // 3,00 / + Sahne | 3,50

TEE // 3,00

Kräuter | Schwarz | Früchte | Kamille | Pfefferminze

Glühwein & Co. nach Saison und Verfügbarkeit

LUMUMBA

Heiße Schokolade | Havanna // 6,00 / + Sahne 6,50

LÜLI® Roter/Weißer Glühwein | Orange/Ingwer // 4,10

GLÜHGIN

ZWEIMANN Gin | Apfel | Ingwer | Nelke | Sternanis // 9,50

HOTTY APEROLY

Aperol | Weißer Lülü | Punsch | Orange // 7,90

PUNSCH Alkoholfrei // 3,90

PFAND

nur bei Selbstbedienung

WEINGLAS / BIERGLAS // 3,00

LONGDRINKGLAS / GLÜHWEINTASSE // 2,00

HOLZBRETT // 2,00

WEINKÜHLER // 15,00 / KÜHLTASCHE // 5,00

»FONDUEZEIT«

ab 17 Uhr und mind. 2 Personen

KÄSEFONDUE

Feiner Schweizer Käse (Gruyère und Emmentaler),
dazu Wurzelweckle, Kartoffeln, saure Gurken
und Schwarzwälder Schinken – auf Wunsch auch
mit Schwarzwälder Kirschwasser.

– auch vegetarisch möglich –

(Statt Schwarzwälder Schinken reichen wir Oliven)
// pro Person | 27,00 exkl. Kirschwasser

FLEISCHFONDUE

Feines Fleisch von Rind und Hühnchen in Brühe,
dazu Kartoffeln und dreierlei Dips.

// pro Person 34,00

NACHSCHLAG ZUM FONDUE

Käse // pro 200g | 12,00

Schwarzwälder Schinken // pro 60g | 5,80

Kartoffeln // Schale | 5,00

Oliven // pro 100g | 5,30

Saure Gurken // Schälchen | 3,00

ZUSÄTZLICH FÜR INS FONDUE

Kirschwasser // 2 cl | 4,00

Spontan Lust auf Fondue?

Sprecht uns einfach an, vielleicht gibt es nur etwas
Wartezeit.

SNACKS

KÄSEWÜRFEL mit Wurzelbrot // 9,00

OLIVEN *vegan* // 5,30

WURZELWECKLE extra // 1,50

KNABBERZEUGS Erdnussmischung // 3,50

HEIMATGUT LINSENCHIPS *vegan* // 3,50

BROTZEIT

Wurzelbrotscheibe mit leckeren Aufstrichen

ROTE BETE HUMMUS *vegan* // 3,90

PAPRIKA HUMMUS *vegan/leichte Schärfe* // 3,90

MANGO CURRY HUMMUS *vegan* // 3,90

SCHMALZ mit Zwiebeln // 3,90

Was kleines Geiles!

RACLETTEBROT

Raclettkäse | Schwarzwälder Schinken

saure Gurken | Zwiebeln // 4,90

RACLETTEBROT vegetarisch

ohne Schwarzwälder Schinken // 3,90

FLAMMENKUCHEN | WARMES

BLACK FOREST Rahm | Speck | Käse // 11,80

VEGGIE Rahm | Tomate | Zucchini | Pilze | Käse // 12,00

APFEL Rahm | Apfel | Zimt | Zucker // 11,50€

LINSEN DAL *vegan*

Linsen | Bohnen | Süßkartoffeln | Spinat | Karotten // 13,50

SUPPE DES TAGES mit Wurzelbrot // 6,50

KARTOFFELSUPPE mit Wurzelbrot // 6,50

KARTOFFELSUPPE MIT BOCKWURST

und Wurzelbrot // 10,50

BOCKWURST (Geflügel)

im Wurzelweckle | Ketchup/Senf // 5,50

SÜSSES

MILCHREIS mit Zimt/Zucker // 5,50

MILCHREIS mit Apfelmus // 6,50

WAFFEL mit Puderzucker // 4,00 / + Apfelmus // 5,00

WAFFEL mit Puderzucker und Sauerkirschen // 6,50

SCHOKOKUCHEN / ZITRONENKUCHEN // Stück | 4,00

KUCHEN DES TAGES // Stück | 4,50

BECHEREIS // 3,90

Schokolade | Stracciatella | Erdbeersorbet | Sahne-Gries-Himbeer

EIS AM STIEL // 4,90

Joghurt-Himbeer | Salted Caramel

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Euch unser Team gerne zur Verfügung.