

## Warme Speisen

<i>Flammkuchen Trüffel</i> mit Käse, eigenem Burgundertrüffel (wenn vorhanden)	✓	16,00 €
<i>Flammkuchen Klassisch</i> mit Speck, Lauchzwiebeln, Käse		10,50 €
<i>Flammkuchen Vegetarisch</i> mit Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln, Chutney, Käse	✓	10,50 €
<i>Flammkuchen Münster</i> mit schwarzen Walnüssen, luftgetrocknetem Schinken und Münsterkäse		12,50 €
<i>Flammkuchen Ziegenkäse</i> mit Ziegenkäse, Feigenmarmelade und Zwiebelchutney	✓	12,50 €
<i>Gschwellti</i> Pellkartoffel mit Bärlauchbutter und Bibiliskäs	✓	8,50 €
<i>Gretzmeier's Lange</i> mit hausgemachtem Kartoffelsalat		13,00 €
<i>Schäufele</i> mit hausgemachtem Kartoffelsalat		13,00 €
<i>Mixteller</i> Wurstsalat, Brägele mit Speck und Bibiliskäs		13,00 €
<i>Gretzmeier's Winzersalat mit Brägele</i> mit Speck Schwartenmagen, Rindfleisch, Paprika, Essiggurken, Zwiebeln		14,00 €

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach nach der Allergen- und Zusatzstoff-Karte.

✓ = Vegetarisch

**ACHTUNG!! Nur Barzahlung möglich!!**

## Kalte Speisen

<i>Trüffelbutter mit Bauernbrot</i> (wenn vorhanden)			6,00 €
<i>Wurstsalat klein</i> mit Bauernbrot			7,00 €
<i>Wurstsalat groß</i> mit Bauernbrot			10,50 €
<i>Gretzmeier's Winzersalat klein</i> mit Bauernbrot <i>Schwartenmagen, Rindfleisch, Paprika, Essiggurken, Zwiebeln</i>			8,00 €
<i>Bio-Kräuterschinken, Hobelkäse und eingelegte Kornelkirschen</i> <i>vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bauernbrot</i>			15,00 €
<i>Käsbrett</i> <i>Hobelkäse, Münsterkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Bibiliskäs, Bärlauchbutter,</i> <i>Chutney, eingelegte Kornelkirschen (falsche Oliven) mit Bauernbrot</i>			15,00 €
<i>Vu allem e weng</i> <i>Schäufele, luftgetrockneter Schinken, Pfefferbeißer, W-Salat,</i> <i>Hobelkäse, Münsterkäse, Bibiliskäs, eingelegte Kornelkirschen (falsche Oliven) mit Bauernbrot</i>			15,00 €
<i>Frischer, knackiger Salatteller</i>	<i>groß</i>		11,50 €
<i>grüner Salat und Rohkostsalate</i>	<i>klein</i>		6,50 €
<i>Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse</i> <i>grüner Salat und Rohkostsalate, Chutney</i>			15,00 €

## Dessert

<i>Flammkuchen Süß</i> mit Rahm, Apfelmus, Zimt und Zucker			10,50 €
<i>Himbeertraum</i> <i>Himbeeren, Quarkcreme und Baiser</i>			4,50 €
<i>Eine Kugel Eis/Sorbet</i> <i>Wechselnde Sorte, bitte erfragen.</i>			3,00 €
<i>mit passendem Brand beschwipst</i>			+2,50 €



## Alkoholfreie Getränke

	<u>0,5 L</u>	<u>1,0 L</u>
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still	3,50 €	4,50 €
Holunderblüten-Schorle	4,50 €	8,00 €
Heimischer Bio Mischsaft Rot „Cuveé Tilda“ als Schorle oder pur Trauben, Äpfel, Birnen, Mispeln & Speierlinge	5,00 €	9,00 €
Heimischer Bio Traubensaft „Cuveé Levi“ als Schorle oder pur Muskat Ottonel, Müller-Thurgau & Weißburgunder	5,00 €	9,00 €

## Aperitif

	<u>0,05 L</u>
Wermut auf Eis weiß oder rot	3,00 €
	<u>0,25 L</u>
Wermut Tonic weiß oder rot	5,00 €
Gin Tonic	5,00 €
Junior-Schorle Zwulcher Junior Rosé, Elbling Sekt, Blutorange	5,00 €

## Unsere Sekte

nach traditioneller Flaschengärung

	<u>0,1 L</u>	<u>0,75 L</u>
Winzersekt Elbling Brut	4,00 €	23,00 €
Winzersekt Rosé Brut	4,00 €	23,00 €
Winzersekt Titus Extra Brut	4,50 €	26,00 €
Winzersekt Muskat Ottonel Brut	4,50 €	26,00 €



## Unsere ökologischen Weine

<i>Weißweine</i>	<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>	<u>1,0 L</u>
<i>Weinschorle weiß</i>		3,00 €	
<i>Müller-Thurgau trocken</i>	2,50 €	4,00 €	14,00 €
<i>Zwulcher Weiß trocken (Cuvée)</i>	2,50 €	4,00 €	14,00 €
			<u>0,75 L</u>
<i>Zwulcher Junior Weiß feinherb</i>	2,50 €	5,00 €	14,00 €
<i>Elbling trocken</i>	2,50 €	5,00 €	14,00 €
<i>Souvignier Gris trocken</i>	3,00 €	6,00 €	17,00 €
<i>Auxerrois Kabinett trocken</i>	3,00 €	6,00 €	17,00 €
<i>Weißburgunder Kabinett trocken</i>	3,00 €	6,00 €	17,00 €
<i>Grauburgunder Kabinett trocken</i>	3,00 €	6,00 €	17,00 €
<i>Ruländer Spätlese mild</i>	3,00 €	6,00 €	17,00 €
<i>Roter Muskateller Kabinett mild</i>	3,50 €	7,00 €	20,00 €
<i>Gelber Muskateller Kabinett trocken</i>	3,50 €	7,00 €	20,00 €
<i>Gewürztraminer trocken</i>	3,50 €	7,00 €	20,00 €
<i>Gewürztraminer Spätlese mild</i>	3,50 €	7,00 €	20,00 €
<i>Grauburgunder -S- großes Holzfass trocken</i>	4,50 €	9,00 €	26,00 €
<i>Chardonnay -S- Barrique trocken</i>	5,00 €	10,00 €	29,00 €



## Unsere ökologischen Weine

<b>Rosé- &amp; Rotweine</b>	<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
Weinschorle rosé oder rot		3,00 €	
Zwulcher Junior Rosé feinherb	2,50 €	5,00 €	14,00 €
Rosé trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €
Zwulcher Junior Rot feinherb	2,50 €	5,00 €	14,00 €
Zwulcher Rot trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €
Spätburgunder Rotwein trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	4,00 €	8,00 €	23,00 €
Spätburgunder -S- Barrique trocken	5,00 €	10,00 €	29,00 €
Merlot -S- Barrique trocken	4,50 €	9,00 €	26,00 €

## Unsere exklusiven Flaschen-Weine

	<u>0,75 L</u>
Spätburgunder Rotwein Alte Reben trocken	26,00 €
Cabernet -S- Barrique trocken	29,00 €
Grauburgunder -R- Barrique trocken	34,00 €
Chardonnay -R- Barrique trocken	34,00 €
Spätburgunder -R- Barrique trocken	40,00 €
Zwulcher Exklusiv Barrique trocken	40,00 €

## *Alle unsere Speisen sind regional und hausgemacht!*

---

### *Unsere Lieferanten:*

*Metzgerei Hügler, Freiburg*

*Schäufele, Wurstsalat, Winzersalat,*

*Pfefferbeißer, Lange*

*Käskessele, Lenzkirch*

*Quark-Käse*

*Biohof Zimmermann, Freiamt*

*Biokräuterschinken*

*Hänsler, Waltershofen*

*Kartoffeln*

*Bio Selinger, Merdingen*

*Bio-Mehl*

*Die Olive Freiburg, Ihringen*

*frische Tomaten, Schafskäse*

*Eigene Produkte*

*Weine, Sekte, Säfte, Schnäpse, Liköre*

*Trüffel, Gemüse/Obst, Chutneys,*

*schwarze Walnüsse, Kornelkirsche*

