



**Landgasthof Kreuz**

einfach. stark. familiär.

## Herzlich Willkommen in den ältesten, familiengeführten Gastronomiebetrieben in Konstanz und Umgebung

Im Jahre 1731 wurde unser Landgasthof nachweislich erstmals erwähnt. Seit 1831 ist er im Besitz unserer direkten Vorfahren und wir schätzen uns sehr glücklich darüber, dass wir ihn bis zum heutigen Tage im Namen der Familie fortführen dürfen! Unsere Eltern Gisela und Hans Rommel übernahmen im Jahr 1976 das „Kreuz“ von den Großeltern väterlicherseits Maria und Thaddäus Rommel. Im Februar 2011 haben sie es uns „jungen Rommels“ auf operativer Ebene übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Unsere Eltern haben durch ihren beispiellosen Einsatz und dem stetigen Blick zu ihren Gästen ein Lebenswerk geschaffen, das sie in all den Jahren stetig ausbauten. So ist es auch unser tägliches Streben, die lange Tradition des Familienunternehmens weiter zu gestalten!

Unsere Gesellschaft ist im Wandel und so ist es uns nicht zuletzt deshalb ein großes Anliegen, Altbewährtem Bestand zu verleihen. Zugleich machen auch wir große Entwicklungsschritte, um unserem Traditions Haus einen Platz in der Welt der Zukunft zu ermöglichen. Unternehmerisch gesehen bedeutet dies für uns seit einiger Zeit Veränderungsarbeit zu leben: Wir gestalten unsere Arbeitstage gemeinsam mit unseren Kolleginnen und Kollegen in der Form der Selbstorganisation. Alle Menschen in unseren Häusern sind eingeladen, miteinander-füreinander zu leisten und wir setzen dabei auf die Könnerschaft jedes Einzelnen! Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes spüren Sie die Wirksamkeit dieser Führungsarbeit und wir schätzen uns sehr glücklich mit Menschen arbeiten zu dürfen, die sich mit großer Umsicht in unserem Familienunternehmen bewegen. Unsere Zukunft ist geprägt von Wertschöpfung, Zugehörigkeit und einer verantwortungsvollen Entwicklung! Es erwarten Sie, liebe Gäste, weiterhin eine hervorragende gutbürgerliche Küche, in welcher wir viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten legen.

Der Landgasthof Kreuz steht in seiner Geschichte in enger Verbindung mit dem Landhotel Traube und der Traube Stube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort stehen Ihnen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit. Und des Weiteren begrüßt Sie, liebe Gäste, Alexander Rommel auf dem seit 2015 gepachteten Hof Höfen in Langenrain mit Biergarten und Veranstaltungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen unter [www.familie-rommel.com](http://www.familie-rommel.com).

*Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!*

Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden bei uns.  
Ihre Simone & Alexander Rommel • Landgasthof Kreuz • Hof Höfen in Langenrain  
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube  
mit Eltern Gisela & Hansi Rommel



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Ankommen – und jeden Moment genießen...



...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment - wir empfehlen Ihnen diesen Apéritif:

## Unser aktueller Hausapéro:

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG: 2cl ETTER Erdbeerzauber  
1cl hausgemachter Holunderblütensirup  
Sekt Hausmarke | Soda

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ERDBEEREN & MINZE

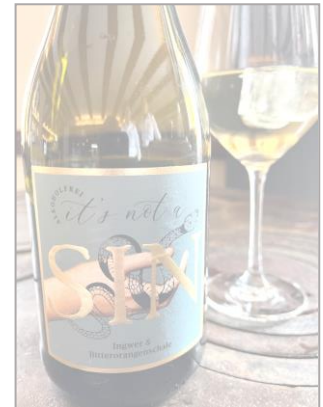
0,1l 6,50



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: „it's not a sin“<sup>14)</sup> P.J.Valckenberg  
Ingwer | Limettenblätter |  
Bitterorangenschale

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT LIMETTE

0,1l 5,50



## Kennen Sie schon beta-Hof Höfen?

**Im Frühjahr 2024 haben wir auf Hof Höfen ein Offsite für Vorträge, Meetings, Seminare und vieles mehr geschaffen:**

GENAUER GESAGT:

Inmitten der Natur auf Hof Höfen in Langenrain finden Sie ab sofort Räumlichkeiten für sinnstiftendes Arbeiten! Erfahren Sie in Ihrem Berufsalltag einen Perspektivenwechsel an dem der „Ort mitwirkt“ und Sie erfolgreich zu Ihren Zielen führen wird!

**GUT ZU WISSEN: AUCH MIT COACH VON DEN „OPTTEAMISTEN“ BUCHBAR – SPRECHEN SIE UNS AN!**

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

## Klassische Aperitifs



Martini Bianco <sup>14)</sup>	5cl	5
Martini Rosso <sup>14)</sup>	5cl	5
Campari Soda <sup>7)</sup>	4cl	6
Campari Orange <sup>7)</sup>	4cl	6
Sherry <sup>14)</sup> Sandemann medium	5cl	6
Sherry <sup>14)</sup> Sandemann trocken	5cl	6
Pernod <sup>7)</sup>	4cl	5
Cynar	4cl	5
Portwein <sup>14)</sup>	5cl	6

## Aperitifs mit Schaumwein

		<b>Glas   0,1l</b>
Hausmarke Sekt <sup>14)</sup> trocken   Schloss Affaltrach   Württembergisches Unterland   Württemberg	pur	6
	oder mit einem Likör aufgegossen   <b>fragen Sie uns!</b>	6,50
Live Brune S Spumante Extra Dry Prosecco <sup>14)</sup> DOC   Selection Alexander von Essen		
	Cantine Maschio   Venetien   Italien	6,50

		<b>Glas   0,25l</b>
Aperol Spritz   Hausmarke Sekt <sup>14)</sup> mit Aperol <sup>7)</sup> <sup>13)</sup> , Soda und Eiswürfel		7

		<b>Flasche   0,75l</b>
Hausmarke Sekt <sup>14)</sup> trocken   Schloss Affaltrach   Württembergisches Unterland   Württemberg		42
Live Brune S Spumante Extra Dry Prosecco <sup>14)</sup> DOC   Selection Alexander von Essen		
	Cantine Maschio   Venetien   Italien	45,50

## Wein - Mischgetränke

Weißweinschorle Müller-Thurgau <sup>14)</sup> trocken	0,25l	5
Rotweinschorle Spätburgunder <sup>14)</sup> halbtrocken	0,25l	5
Veneto Spritz   Weißwein <sup>14)</sup> mit Aperol <sup>7)</sup> <sup>13)</sup> , Soda und Eiswürfel	0,25l	7

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

## Weißweine aus Baden im offenen Ausschank



2022	Hagnauer Sonnenufer <b>Müller-Thurgau</b> <sup>14)</sup> <b>QbA</b>   Winzerverein Hagnau Hagnau   Bodensee   Baden	0,1l	3,50	0,25l	6,50
2022	Hagnauer Sonnenufer <b>Müller-Thurgau</b> <sup>14)</sup> <b>QbA trocken</b>   Winzerverein Hagnau Hagnau   Bodensee   Baden	0,1l	3,50	0,25l	6,50
2022	Endinger <b>Grauer Burgunder</b> <sup>14)</sup> <b>QbA trocken</b>   Weingut L.Bastian Endingen   Kaiserstuhl   Baden	0,1l	4	0,25l	7
2022	<b>Riesling</b> <sup>14)</sup> <b>QbA trocken</b>   Weingut Markus Pfaffmann Walsheim   Pfalz   Baden	0,1l	4	0,25l	7

## Roséwein aus Baden im offenen Ausschank

2022	Hagnauer Sonnenufer <b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>14)</sup> <b>QbA</b>   Winzerverein Hagnau Hagnau   Bodensee   Baden	0,1l	3,50	0,25l	6,50
2022	<b>Spätburgunder Rosé</b> <sup>14)</sup> <b>QbA trocken</b>   Staatsweinkeller Meersburg Meersburg   Bodensee   Baden	0,1l	3,50	0,25l	6,50
2022	Endinger <b>Rosé Cuvée</b> <sup>14)</sup> <b>QbA feinherb</b>   Weingut L.Bastian Endingen   Kaiserstuhl   Baden	0,1l	3,50	0,25l	6,50

## Rotweine aus Baden & Württemberg im offenen Ausschank

2022	Heilbronner Staufenberg <b>Trollinger</b> <sup>14)</sup> <b>QbA</b>   Schlosskellerei Affaltrach Obersulm-Affaltrach   Württembergisches Unterland   Württemberg	0,1l	3	0,25l	6
2022	Hagnauer Sonnenufer <b>Spätburgunder</b> <sup>14)</sup> <b>QbA trocken</b>   Winzerverein Hagnau Hagnau   Bodensee   Baden	0,1l	4	0,25l	7
2022	Endinger <b>Spätburgunder</b> <sup>14)</sup> <b>QbA</b>   Weingut L.Bastian Endingen   Kaiserstuhl   Baden	0,1l	4	0,25l	7

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

# Deutsche Weiß- und Rotweine...



2022 12,5% Vol	MARKGRÄFLERLAND <b>SAUVIGNON BLANC</b> <sup>14)</sup> QbA trocken Martin Waßmer   Markgräflerland   Baden	♣ glasklar, elegant ♣ klare Frucht von Kräuter, Birnen und Stachelbeeren	0,75l	35
2023 13,0% Vol	MARKGRÄFLERLAND <b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> <sup>14)</sup> QmP Kabinett feinherb Martin Waßmer   Markgräflerland   Baden	♣ deutliche Prägung von Beeren wie Himbeere, Wadbeeren und Preiselbeeren ♣ frisch dank feinem Säurespiel	0,75l	35
2020 14,0% Vol	SCHLATTER MALTESERGARTEN <b>SPÄTBURGUNDER</b> <sup>14)</sup> QbA trocken Martin Waßmer   Markgräflerland   Baden	♣ fester Körper mit Kraft und Rückgrat ♣ Kirsche   Brombeere   Nougatschokolade	0,75l	40
2023 13,0% Vol	<b>CHARDONNAY</b> <sup>14)</sup> QbA trocken Weingut Pfannebecker   Pfeddersheim   Rheinhessen	♣ reintöniger und klarer Chardonny ♣ filigrane Aromen von reifem Apfel, frischem Heu, Vanillepudding und Biskuit ♣ kraftvoller Körper mit erfrischendem und extraktreichen Gaumen	0,75l	35
2023 11,0% Vol	<b>GOLDMUSKATELLER</b> <sup>14)</sup> QbA trocken Weingut Pfannebecker   Pfeddersheim   Rheinhessen	♣ schlanke, zarte Rarität mit einer Vielzahl von Aromen ♣ muskatellertypische Aromatik   blumige Noten, Nuancen von Kümmel & Kürbis ♣ feine Struktur   leichte Mineralität   frische Säure mit samtigem Gaumen und langem Abgang	0,75l	38
2017 13,5% Vol	Sankt Georgenberg <b>"MAXIMUS"</b> <sup>14)</sup> QbA trocken Weingut Pfannebecker   Pfeddersheim   Rheinhessen	♣ Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot ♣ sanfte Tannine   finessenreich & komplex   frische rote Beere ♣ würzig-süße, intensive Geschmacksnuancen   viel Substanz   kräftiger Körper	0,75l	43

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

2019  
8,0 % Vol

Trittenheimer Apotheke **RIESLING** Auslese<sup>14)</sup> QmP trocken)  
Weingut Josef Rosch | Mosel | Deutschland



- ♣ kühle Nase | klar & saftig
- ♣ kompakter Körper mit eleganter Struktur und enger Taille
- ♣ dunkle Karamellbonbons mit Kräutern | helle Blüten | Biskuit  
eindringliche Fruchtsüße

0,1l 4,50  
0,75l 30

2023  
12,5% Vol

**CHARDONNAY & WEIßBRUGUNDER**<sup>14)</sup> QbA trocken  
Weingut Rings | Freinsheim | Pfalz

- ♣ 80% Chardonnay | 20% Weißburgunder
- ♣ typische Aromen von Pfirsich, Apfel, tropische Früchte und sanfter Hauch Vanille
- ♣ edle Finesse dank Weißburgunder | helle, klare Frische am Gaumen

0,75l 35

2022  
11,0% Vol

**ROSÉ**<sup>14)</sup> QbA trocken  
Weingut Rings | Freinsheim | Pfalz

- ♣ Cuvée aus Spätburgunder | Cabernet Sauvignon | Syrah
- ♣ harmonisch-fruchtiger Rosé mit lebendiger Säure
- ♣ leicht | frisch | unkompliziert

0,75l 35

2022  
11,5% Vol

**BACCHUS**<sup>14)</sup> QbA feinherb  
Weingut Vollmayer | Bodensee | Baden

- ♣ glasklar | leicht | fruchtig
- ♣ integrierte Säure | dezente Restsüße

0,75l 30

2022  
13,0% Vol

**BERGLAGE SPÄTBURGUNDER**<sup>14)</sup> QbA trocken  
Weingut Vollmayer | Bodensee | Baden

- ♣ rubinrot | Burgunder Stil | weiche Tannine
- ♣ filigraner Essensbegleiter

0,75l 38

2020  
13,5% Vol

**ROTER MILAN**<sup>14)</sup> QbA trocken  
Weingut Clauß | Bodensee | Baden

- ♣ Rotweincuvée aus Cabernet | Merlot | Dornfelder
- ♣ dunkle Früchte

0,75l 38

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

# Internationale Weine



2020	<b>PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE<sup>14)</sup> DOC</b>		
13,0% Vol	Vigneti del Vulture   Basilikata   Italien		
	♣ 100% Aglianico		
	♣ zum Teil in französischen Barriques gereift		
	♣ Bouquet von roten Früchten, Kirschen und Veilchen, Vanille, Lakritz und schwarzer Pfeffer		
	♣ warm, voller Körper, reife Tannine	0,25l	9
		0,75l	27
2022	<b>Neprica PRIMITIVO<sup>14)</sup> Puglia IGT</b>		
14,0% Vol	Weingut Marchesi Antinori   Tormaresca   Apulien   Italien		
	♣ Duft nach roten Früchten & schwarzen Kirschen		
	♣ ergänzt um Nuancen von Veilchen & Anis zeigt er einen weichten Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.		
		0,25l	9
		0,75l	27
2022	<b>Appassimento NERO D'AVOLA<sup>14)</sup> Tardus IGT</b>		
13,5% Vol	Weingut Cantine Francesco Minini   Sizilien   Italien		
	♣ Gärung im kleinen Holz und Lagerung in Eichenfässern		
	♣ Aromen von Heidelbeeren   Brombeeren   Maulbeeren   Johannisbeeren		
	♣ vielschichtig   seidiger Rotwein   balancierte Fruchtsäure		
		0,75l	30
2019	<b>Finca San Martin CRIANZA<sup>14)</sup> DOC Rioja</b>		
14,5% Vol	Torre de Ona   La Rioja Alta S.A.   Spanien		
	♣ 100% Tempranillo   Barrique-Ausbau		
	♣ feinwürzige Frucht   samtig   saftig   vielschichtig   langer Abgang		
		0,25l	9
		0,75l	27
2020	<b>Bodegas El Mesón CRIANZA<sup>14)</sup> DOC Rioja</b>		
13,5% Vol	Baron de Ley   Rioja   Spanien		
	♣ 100% Tempranillo   Barrique-Ausbau		
	♣ Aromen: Brombeeren & Kirschen   Pfeffer & Vanille   Kakao & Gewürznelken		
	♣ ausgewogen   charmant   lange nachhallend		
		0,75l	30

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen



## Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Medium	0,25l	3,50
Teinacher Mineralwasser Medium	0,5l	4,50
Teinacher Mineralwasser Medium	0,75l	6
Teinacher Mineralwasser Naturel	0,25l	3,50
Teinacher Mineralwasser Naturel	0,5l	4,50
Teinacher Mineralwasser Naturel	0,75l	6
Bluna <sup>4)7)9)</sup>   Afri Cola <sup>7)8)10)11)</sup>   Spezi <sup>4)7)8)9)10)11)</sup>   Bluna Zitrone <sup>11)</sup>	0,3l	3,50
Bluna <sup>4)7)9)</sup>   Afri Cola <sup>7)8)10)11)</sup>   Spezi <sup>4)7)8)9)10)11)</sup>   Bluna Zitrone <sup>11)</sup>	0,5l	5,50
Afri Cola ohne Zucker <sup>4)7)8)9)10)11)12)</sup>	0,33l	3,50
Bitter Lemon <sup>4)13)</sup>   Schweppes	0,2l	3,50
Tonic Water <sup>4)13)</sup>   Schweppes	0,2l	3,50
Apfelsaft naturtrüb   Lindauer Bodensee Fruchtsäfte GmbH	0,3l	4,50
Orangensaft   Lindauer Bodensee Fruchtsäfte GmbH	0,3l	4,50
Johannisbeernektar   Fruchtsaft AG Schlör   Bodensee	0,3l	4,50
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,5l	5
Orangensaftschorle	0,3l	4
Orangensaftschorle	0,5l	5
Johannisbeernektarschorle	0,3l	4
Johannisbeernektarschorle	0,5l	5
<b>JUGENDGETRÄNKE</b>		
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	3,50
Libella Eistee <sup>4)</sup> Pfirsich	0,5l	4,50

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen





## Biere von der Schussenrieder Brauerei

Schussenrieder Export	0,3l	4
Schussenrieder Export	0,5l	5
Schussenrieder Pils	0,3l	4
Schussenrieder Pils	0,4l	5
Schussenrieder Weißbräu   Naturtrübes Hefeweizen	0,3l	4
Schussenrieder Weißbräu   Naturtrübes Hefeweizen	0,5l	5

### FLASCHENBIERE:

Schussenrieder „weiße Kristall“ Kristallweizen	0,5l	5
Schussenrieder „weiße Schwarz“ dunkles Weizen	0,5l	5
Schussenrieder „mein Helles“ alkoholfreies Bier	0,5l	5
Schussenrieder „Helles“ alkoholfreies Weizen	0,5l	5

Radler süß <sup>11)</sup>   sauer	0,3l	3,50
Radler süß <sup>11)</sup>   sauer	0,5l	4,50
Cola-Bier <sup>7)8)10)11)</sup>	0,5l	4,50
Cola-Weizen <sup>7)8)10)11)</sup>	0,5l	4,50
Weizen-Radler <sup>11)</sup>	0,5l	4,50

## Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	3,50
Espresso	2,50
Cappuccino <sup>c)</sup>	4,50
Milchcafé <sup>c)</sup>	4,50
Latte Macchiato <sup>c)</sup>	4,50
<b>EINE PRALINE<sup>c)</sup> ZUM KAFFEE VON DER KONDITOREI SCHUHMACHER</b>	<b>2</b>
Glas Tee „Eilles Tea Diamonds“	3,50
DARJEELING   PFEFFERMINZ   KAMILLE   ROTE BEEREN   GRÜNER TEE	
Glas Grog	4,50
Glas Tee mit Rum	4,50

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen



*Lassen Sie sich verführen!*

WIR VERWANDELN IHRE KAFFEESPEZIALITÄT IN EINEN WAHREN GENUSS!

*Gerne servieren wir Ihnen zum Kaffee eine Praline Ihrer Wahl  
von der Konditorei Schuhmacher in Allensbach.*



Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die aktuelle Auswahl.  
**eine Praline zum Kaffee**

**€ 2,00**

## Digestifs - Obstbrände vom Onkel Urban in Dettingen



Obstwasser	2cl	3,50
klarer Kräuterschnaps	2cl	3,50
Williams	2cl	4,50
Kirschwasser	2cl	4,50

## Digestifs - Bitter & Liköre auf Kräuterbasis

Jägermeister	2cl	4
Ramazotti	2cl	4
Fernet Branca	2cl	4
Appenzeller	2cl	4

## Digestifs - Liköre

Eierlikör <sup>b)</sup>	2cl	4
Baileys <sup>7)</sup>	2cl	4
Cointreau	2cl	4
Eckes Edelkirsch	2cl	4
Drambuie	2cl	4

## Digestifs - Aquavit Lebenswasser

Malteser Aquavit	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	3,50

## Digestifs - Weinbrände & weitere Spirituosen

Asbach Uralt	2cl	4
Hennessey	2cl	4
Weinhefebrand -	2cl	3
Zibärtele	2cl	4,50
Grappa di Prosecco	2cl	4,50

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Digestifs -



Unsere besondere Empfehlung "vom Fass im Lokal":

„Die Brennerei Ziegler, 1865 in Freudenberg am Main gegründet, steht seit Jahren für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Ihre Leidenschaft gilt der Welt der Edeldestillate. Jeden Tag aufs Neue widmen sich die Mitarbeiter der Brennerei Ziegler mit Herzblut und Hingabe der Essenz der Früchte. Dabei blicken sie auf viel Erfahrung und eine lange Tradition zurück. Gleichzeitig ist der Blick auch immer in die Zukunft gerichtet: Neues wird entdeckt und ausprobiert, ohne die Wurzeln des Familienunternehmens zu vergessen. Die Brennerei Ziegler sieht sich als Genussmanufaktur.

Die Edeldestillate verkörpern Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Bis heute werden sie nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren vom erfahrenen Brennmeister hergestellt.

Ob Sie, liebe Gäste, sich für einen der Brände, Geiste, oder Gin entscheiden, Sie werden schmecken, wie gearbeitet wird: Mit großer Leidenschaft!

entnommen: <https://www.brennerei-ziegler.de/>

ZIEGLER Waldkirschbrand		2cl	8
ZIEGLER G=in <sup>3</sup>	PUR	5cl	8
	ODER MIT TONIC	0,25l	11

„Weich, fein, ein klassischer Gin mit großer Reinheit ist das Resultat, das den ersten Duft und das Aroma am besten umschreibt“.

---

Diese Edelbranntweinbrennerei von Wilhelm Ziegler in Freudenstadt wurde im Jahre 1900 gegründet. Diese alte Schwarzwälder Brennerei existiert heute nicht mehr in dieser Form, daher schätzen wir uns sehr glücklich über Hellmut Wolf aus Konstanz [Selektion Hellmut Wolf | [www.hellmut-wolf.de](http://www.hellmut-wolf.de)] ein paar Raritäten beziehen zu können. Lassen Sie sich diesen Genuss zum Abschluss eines schönen Abends mit köstlichen Gerichten und Weinen nicht entgehen!

FREUDENSTÄDTER KIRSCHWASSER	2cl	6
FREUDENSTÄDTER MIRABELL	2cl	6
FREUDENSTÄDTER WILLIAMS BIRNE	2cl	6

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. 19% MWST.**

---

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**Zeichenerklärung Allergene:** a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen