



Willkommen

im

WEINHAUS

 *Renker*

Weinstube ohne Stern - aber mit viel Herz!

„Offen ist, wenn offen ist“,

jedoch versuchen wir, uns an folgende Öffnungszeiten zu halten:

Montag bis Freitag ab ca. 16.00 Uhr

Samstagfrüh schon ab 11.30 Uhr

Schnellübersicht unseres Weinangebotes

Alle Weine werden im „Renker“ im echten Viertele ausgeschenkt, also 0,25 ltr.

Weißwein

Bickensohler, M-Thr., trocken	4,90 €
Überlinger, M-Thr., trocken	7,90 €
Hagnauer M-Thr., halbtrocken	6,90 €
Auggener Gutedel, trocken	4,90 €
Reichenauer Gutedel, trocken	6,90 €
Zähringer Gutedel, ECOVIN, säurearm, trocken	6,90 €
Überlinger Cuvée, weiß, trocken	9,50 €
Meersburger Weißburgunder, trocken	7,90 €
Oberbergener Grauburgunder, trocken	5,90 €
Markgraf Grauburgunder, trocken	7,90 €
Aufricht's Grauburgunder, trocken	9,90 €
Durbacher Riesling, trocken	6,90 €
Pfälzer Riesling, trocken	7,90 €
Grüner Veltliner, trocken	6,90 €
Pinot Grigio, trocken	7,90 €

Rosé

Überlinger Rosé, Pinot Noir, trocken	7,90 €
Hagnauer Spätbgd. Weißherbst, halbtrocken	6,90 €
Aufricht's Rosé, trocken	9,90 €
Markgraf Bio-Rosé, trocken	8,90 €
Bickensohler, Spätbgd. Weißherbst, trocken	5,90 €
Schmetterlinge im Bauch, feinherb	6,90 €
Viña Capellana Bio-Tempranillo, trocken	6,90 €

Rotwein

Überlinger Cuvée rot, trocken	9,90 €
Markgraf Bermatinger, Spätbgd., trocken	8,50 €
Hagnauer Spätbgd., halbtrocken	7,90 €
Trollinger Lemberger, halbtrocken	5,90 €
Waldulmer Spätbgd., trocken	6,50 €
Waldulmer Spätbgd., halbtrocken	6,50 €
Blauer Zweigelt, Österreich, trocken	6,50 €
Nero d'Avolo, Sizilien, trocken	7,90 €
Merlot, Trentino, trocken	7,90 €
Ruminate, Bio-Primitivo, Abruzzan, halbtrocken	7,90 €
Cabernet Sauvignon, Frankreich, trocken	5,90 €
Carinena Tinto, Tempranillo, Spanien, trocken	6,90 €

Die Zeit bringt es mit sich, wir müssen EC-Karten akzeptieren.

Bedenken Sie bitte, daß nach 30 Bezahlvorgängen 50 € im Verwaltungsmechanismus einfach aufgebraucht sind.

Wenn Sie allerdings bar bezahlen, sind auch nach 100 Bezahlvorgängen Ihre und auch meine 100 € noch immer 100 € wert. Wir freuen uns total, wenn Sie trotz aller Bezahlkarten bei uns bar bezahlen.

Haus-Schorle	4,20 €
<i>weiß, aus Bickensöhler Müller-Thurgau, trocken</i>	
Sommer-Schorle	4,40 €
<i>weiß, mit Eis und Zitrone, auch im Winter erfrischend</i>	
Wunsch-Schorle	5,50 €
<i>aus Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Gutedel</i>	
Müller-Thurgau	
Bickensöhler „Hauswein“	4,90 €
<i>QbA, trocken, WG Bickensohl, Kaiserstuhl-Baden „Der Klassiker in Baden“, knackig, rassig</i>	
Überlinger	7,90 €
<i>QbA, trocken, Weingut Kress, Überlingen fruchtig, saftig, frisch. Ein echter See-Müller!</i>	
Hagnauer Müller	6,90 €
<i>QbA, halbtrocken, WG Hagnau, Bodensee-Baden fruchtig, frisch, mit etwas Süße</i>	
Gutedel	
Auggener Schäf	4,90 €
<i>QbA, trocken, WG Auggen, Markgräflerland-Baden unkompliziert, fein, weich, beliebt</i>	
Reichenauer	6,90 €
<i>QbA, trocken, WG Reichenau, Bodensee-Baden Mein Lieblingswein von der sonnigen Insel. 1913 besaß die Insel 140 ha Weinbau, 1928/29 erfroren fast alle Reben und der Weinbau musste dem ertragreichen Gemüseanbau weichen. 1970 wurden durch Flurbereinigung die Hangflächen wieder für Reben ausgewiesen. Heute umfasst die Rebanlage ca. 22 ha, Tendenz steigend. Dennoch ist der Winzerverein die kleinste selbständige Winzergenossenschaft in Baden.</i>	
Zähringer ECOVIN	6,90 €
<i>QbA, trocken, Weingut Zähringer, Markgräflerland-Baden. Im Verbund von ECOVIN in Bioqualität angebaut, zart, duftig mit dezentem Körper, süffig, charmant</i>	

CUVÉE

Überlinger Cuvée weiß 9,50 €

QbA, trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee-Baden.
Die besten Eigenschaften weißer Burgundersorten mit schwungvollem Müller-Thurgau abgerundet

Grau- und Weißburgunder

Meersburger Weißburgunder 7,90 €

QbA, trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee-Baden.
Zupackend im Auftakt, fruchtig im Mittelstück, viel Schmelz im Abgang

Oberbergener Grauburgunder 5,90 €

QbA, trocken, WG Oberbergen, Kaiserstuhl-Baden.
Die hervorstechende Mineralität, erzeugt durch das Vulkanverwitterungs-Gestein, ergibt den wunderbaren Schmelz.

Markgraf Grauburgunder 7,90 €

QbA, trocken, Weingut Markgraf v. Baden, Salem, Bodensee-Baden.
Fruchtiger Weißwein, der an Ananas erinnert, mit dezenten Nußaromen

Aufricht's Grauer 9,90 €

QbA, trocken, WG Aufricht Meersburg, Bodensee-Baden.
Ein klares Bukett von Melone und Birne.

Riesling

Durbacher Klingelberger 6,90 €

QbA, trocken, WG Durbach, Ortenau-Baden.
Feine Apfelaromen, unverkennbarer süffiger Riesling

Pfälzer Riesling 7,90 €

QbA, trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz.
Einen Pfälzer Riesling muß man im Programm haben. Saubere Frucht, rassig, saftige Säure, elegante Textur. „Einfach ein toller Riesling.“

aus Österreich

Grüner Veltliner

6,90 €

Landwein, trocken, Winzer Krems, Kremstal.

Auch die Österreicher können Wein machen! Leicht und frisch mit klassischem Pfeffer und saftiger Säure. Dezent exotische Aromen, Zitrone und Orange.

aus Italien

Pinot Grigio

7,90 €

DOC Trentino, trocken, Weingut Endrizzi, Michele all'Adige.

Der Wein begeisterte alle beim Renkerausflug 2018 in dieses Weingut, strohgelbe Farbe, anhaltender Duft der Williamsbirne. Trockene, volle harmonische Eleganz.

Roséweine

Überlinger Rosé

7,90 €

QbA, Pinot Noir, Weingut Kress, Überlingen.

Ein Spätburgunder im Sommerkleid. Der Rosé zeichnet sich neben seinen filigranen Beeren-, Apfel- und Rosenaromen durch seine helle Lachsfarbe und seine Frische aus. Ausdrucksstark und rassig bringt er das Temperament eines Weißweins mit sich.

Hagnauer Sonnenufer

6,90 €

QbA, Spätburgunder-Weißherbst, halbtrocken, WG Hagnau, Bodensee

Feine Erdbeeraromen auf prickelnder Säure laden zur Kurzweil ins Renker ein.

Aufricht's Rosé

9,90 €

QbA, trocken, Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee-Baden.

Duft von Frühlingstlieder und edlem Muskat. Die Weinberge reichen bis zum Bodenseeufer.

Bio Rosé

8,90 €

QbA, trocken, Weingut Markgraf von Baden, Salem, Bodensee.

Im Bereich der Birnauer Kirchalde wurde vor ein paar Jahren eine Hanglage in **Bio-Qualität** erfolgreich ausgebaut. Saftig, fruchtig, rote Beerenaromen und gelber Weinbergpfirsich verleihen dem Spätburgunder seinen Charme.

Bickensohler, Spätburgunder Weißherbst

5,90 €

QbA, trocken, WG Bickensohl, Kaiserstuhl-Baden.

Ein frisch-fruchtiger Rosé mit typischer Farbe und Duft, er hat eine feinfruchtige, blumige Art.

Schmetterlinge im Bauch 6,90 €

QbA, feinherb, Weingut Kiefer, Eichstetten, Kaiserstuhl -Baden.
Eine beschwingte Rosécuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Johanniter-Trauben und Spätburgunder. Reife Himbeeren und rote Johannisbeeren betören den Gaumen. „Sein unkompliziertes Trinkvergnügen verschafft Lebensfreude“.

Viña Capellana Bio-Tempranillo 6,90 €

Ribero del Duero D.O. Spanien
Biologisch, rebsortenreiner Tempranillo. Charmantes Bukett mit Nuancen von Walderdbeeren, roten Orangen und Pampelmusen. Am Gaumen zupackend mit Frische, Finesse und schöner Länge

Rotweine

Überlinger Cuvée 9,90 €

QbA, trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee-Baden.
Der mediterrane Rote aus Überlingen, beerig, würziges Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon

Bermatinger 8,50 €

QbA, trocken, Weingut Markgraf von Baden, Salem, Bodensee-Baden.
Kraftvoller Spätburgunder aus Salems bester Lage.
Man denkt an aromatische Kirschen.

Hagnauer 7,90 €

QbA, halbtrocken, Spätburgunder, WG Hagnau, Bodensee-Baden.
Schön süffig, wie wir ihn am See lieben. Man könnte sagen: „Er stört nicht beim Trinken!“

Erlenbacher Kayberg 5,90 €

QbA, halbtrocken, Trollinger Lemberger cuveé, WG Heilbronn, Württemberg.
Abgerundete Fruchtnuancen von Erdbeeren, Kirschen und Tiefe vom Lemberger.

Waldulmer 6,50 €

QbA, trocken oder halbtrocken, Spätburgunder, WG Waldulm, Ortenau-Baden
Schöne Fruchtstruktur, Kraft, Fülle, halbtrocken mit verführerischer Süße.

Rotwein aus Österreich

Blauer Zweigelt

6,50 €

QbA, trocken, Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch, Winzer Krems, Niederösterreich.

Heute die meistverbreitete Rotweinsorte in Österreich. Im Bukett findet man Vanille-Aromen und weiche Tannine im Abgang.

Rotweine aus Italien

Nero D'Avolo

7,90 €

IGL, trocken, Sizilien, Montelusa.

Der sizilianische Klassiker aus dem Barrique-Fass begeistert mit rassischer Würze von schwarzem Pfeffer mit saftiger Kirschfrucht

Merlot

7,90 €

Doc, trocken, San Michele all'Adige, Trentino, Weingut Endrizzi.

Auf der geschützten Südseite der Alpen, wo mediterranes Klima und kühle Alpen aufeinandertreffen, entsteht ein weicher fruchtbetonter Merlot.

Ruminat Bio

7,90 €

Primitivo, IGP, Terre í Chieti, Abruzzen.

Dunkle Farbe, tiefe und konzentrierte Beerenfrucht, Backpflaume, Dörrobst, etwas Schokolade, extrem eingängig, vielschichtig und lang im Abgang.

Rotwein aus Frankreich

Cabernet Sauvignon

5,90 €

Pays d'OC IGP, Domaine St. Auríol, Languedoc-Frankreich.

„Ein echter Südfranzose“. Dunkle Waldfrucht, Lorbeer, die Würze des Barrique versteckt etwas Holz.

Rotwein aus Spanien

Carinena Tinto

6,90 €

D.O. Carinena, Tempranillo Traube, Castillo de Alcala, trocken. Weingut südwestlich von Zaragoza, das älteste Weinbaugebiet De Aragón.

Kräftige Aromen von dunklen Beeren, intensive Fruchtnoten und 6

Monate im Barrique gelagert, machen diesen Wein zu einem

hervorragenden Essensbegleiter zu gegrilltem, kräftig gewürztem Fleisch und herzhaftem Käse.

„Einfach ein klassischer Spanier zum dahin schmelzen“.

.... etwas prickelndes für den Kreislauf mit Alkohol

Aperol-Sprizz, „der ewige Klassiker“ aus Italien 6,50 €

Aperol mit Sekt oder Wein, Eis, Orangenscheibe

Bodensee-Sprizz 7,50 €

Sprizz aus Kräutern von der Insel Reichenau, Orangen aus Sizilien, Sekt, Orange, Zitrone, Limette, Eis

Sanbitter-Sprizz 6,50 €

Sanbitter (Kräuterlimonade), Sekt, Eis, Orangenscheibe

Limoncello Sprizz Limoncello Likör, Sekt, Eis, Zitrone 6,50 €

Bowle (Früchte nach Jahreszeit) 6,90 €

Früchte + Wein + Sekt = lecker

Lillet Wild Berry 6,90 €

Lillet, Sekt, Schweppes Wild Berry, gefrorene, gemischte Beeren, Eis

Hugo Limette, Minze, Holundersirup, Sekt, Eis 6,90 €

Renker-Spezial Zwetschgenlikör, Sekt, Eis 6,50 €

Orangen-Traum Orangenlikör, Tonic, Eis 6,50 €

Campari-Orange 8,50 €

Campari Soda 7,00 €

Sekt

Glas Sekt, meine Hausmarke „Bernard-Massard“

trocken 0,1 ltr. 3,50 €

auf Eis 0,25 ltr. 7,00 €

Flasche Sekt

0,75 ltr. 21,00 €

Öffne ich gerne für Sie mit dem Säbel am Faß vor der Türe!

Flasche Champagner (Joseph Perrier)

0,375 ltr. 29,00 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Karaffe

0,25 ltr. 2,50 € || 0,50 ltr. 3,90 € || 1,00 ltr. 7,00 €

St. Leonhards Heilwasser

(medium) Wasser ist der Ursprung von allem 1,00 ltr. 9,00 €

Leitungswasser

0,25 ltr. 1,00 €

0,5 ltr. 2,00 €

Säfte pur

Schlör, Radolfzell 0,25 ltr. 3,50 €

Rhabarber naturtrüb, Johannisbeernektar, Maracujanektar,
Orangennektar, Mangonektar,

Apfelsaft naturtrüb aus den Streuobstwiesen Salems

Alle Säfte auch als Schorle 0,25 ltr. 3,00 €

0,5 ltr. 5,50 €

Sanbitter-Maracuja 0,25 ltr. 4,00 €

Sanbitter (Kräuterlimonade), Maracujasaft, Eis, Orangenscheibe

Sanbitter-Klassik 0,25 ltr. 4,00 €

Sanbitter (Kräuterlimonade), Mineralwasser, Eis, Orangenscheibe

Hugo alkoholfrei 0,25 ltr. 4,00 €

Limette, Minze, Holundersirup, Mineralwasser, Eis

Cola, Fanta, Spezi 0,3 ltr. 3,00 €

0,5 ltr. 4,50 €

Biere vom Faß

Rothaus Pils, klar

Tettnanger Keller-Pils, Brauerei Tauscher, naturtrüb

Export, Tettnang, Brauerei Tauscher

Hefeweizen, Rothausbrauerei

0,3 ltr. 4,00 €

0,5 ltr. 5,00 €

Radler süß / sauer

0,3 ltr. 3,50 €

0,5 ltr. 4,50 €

Colaweizen

0,3 ltr. 3,50 €

0,5 ltr. 4,50 €

Russe süß / sauer

0,3 ltr. 3,50 €

0,5 ltr. 4,50 €

Flaschenbiere Brauerei Farny

Kristallweizen

0,5 ltr. 4,50 €

Hefe dunkel

0,5 ltr. 4,50 €

Hefe alkoholfrei

0,5 ltr. 4,50 €

Pils, Rothaus, alkoholfrei

0,33 ltr. 3,00 €

Pils, Riedenburger Bio-Brauerei,
alkoholfrei

0,33 ltr. 3,50 €

Historisches Emmer-Bier

0,5 ltr. 5,00 €

naturtrüb, Riedenburger Brauhaus.

aus Emmer, Dinkel, Einkorn, Hopfen in Bioqualität gebraut, unfiltriert.

Dolden Dark Bierbrauerei Riedenburg
obergäriges Starkbier, 6.9% alk.

0,33 ltr. 4,20 €

Dolden Bock Bierbrauerei Riedenburg
stark & doppelbockig, 7.9% alk.

0,33 ltr. 4,00 €

Klare Sache (gekühlt)

<i>Obstler</i>	0,2 cl	1,50 €
<i>Williams</i>	0,2 cl	2,50 €

Feines von Senft (Zimmertemperatur)

Destillerie, Salem-Rickenbach

<i>Cöchchen, sortenreiner Apfelbrand</i>	0,2 cl	3,50 €
<i>Pfirsich, mit Fruchtatzug</i>	0,2 cl	3,50 €
<i>Mirabelle, mit Frucht oder klar</i>	0,2 cl	3,50 €
<i>Williams, mit Fruchtatzug</i>	0,2 cl	3,50 €
<i>Williams Premium, ohne Fruchtatzug</i>	0,2 cl	4,50 €
<i>Williams, im Fass gelagert</i>	0,2 cl	5,50 €
<i>Bodensee Whisky</i>	0,4 cl	8,50 €
<i>GIN 21 oder 42</i>	0,4 cl	5,90 €
<i>Überlin GIN</i>	0,4 cl	7,50 €

... oder auch was Bitteres

<i>Ramazotti, Eis + Zitrone</i>	0,4 cl	4,50 €
<i>Fernet Branca</i>	0,2 cl	3,00 €
<i>Averna</i>	0,2 cl	3,00 €

...was ganz Besonderes

<i>Grüne Walnuß, Weingut Aufricht</i>	0,2 cl	4,90 €
<i>Kirsch, aus Sipplingen</i>	0,2 cl	4,00 €
<i>Marc de Riesling, aus Durbach</i> <i>ein köstlicher deutscher Grappa</i>	0,2 cl	4,00 €
<i>Kogenbacher Brände</i>	0,2 cl	4,50 €
<i>Quitte, Goldmedaille</i>		
<i>Zwetschge, Silbermedaille</i>		
<i>Mirabelle, Bronzemedaille</i>		
<i>Fies-Brände, aus der Ortenau</i>	0,2 cl	4,50 €
<i>Haselnussgeist, Schlehengeist,</i> <i>Holunderbrand, Waldbeer-Krokant-Likör</i>		

... und ganz zum Schluß

Tasse Kaffee		3,20 €
Cappuccino		3,70 €
Espresso		2,20 €
Espresso doppio		4,00 €
Espresso + Mini-Crème brûlée		5,90 €
Affogato de Caffè		5,90 €
Espresso auf Vanille Eis		
Heißer Apfel	0,25 ltr.	3,90 €
Apfelsaft mit Zimtstange, Nelke		
Heißer Hugo	0,4 ltr.	5,50 €
Limetto, Sirup, Minze		
Heißer Inge	0,4 ltr.	5,50 €
Ingwer, Zitrone, Minze		
Hot Aperol	0,4 ltr.	8,50 €
Aperol, Orange, Apfelsaft		
Glühwein	0,25 ltr.	4,50 €
Qualitätswein, Zitrone, Orange, Zimt, Nelke		

... Vielleicht ein Likörchen zum Kaffee

„Det Leben muss ja irgendwie weitergeh'n“!

Eierlikör, hausgemacht	0,4 cl	4,90 €
Senft-Liköre, aus Rickenbach	0,4 cl	4,90 €
Zwetschge, Sauerkirsche, Haselnuss, Schokolade, Minze, Kräuter, Orange, köstlich auf Eis		
Limoncello, eisgekühlt	0,4 cl	4,90 €
als Erinnerung an unseren Gardasee-Ausflug		

... was Warmes für den kleinen Hunger

Flädlesuppe 5,50 €

hausgemachte Flädle in der Rinderbrühe

Leberspätzlesuppe 5,90 €

hausgemachte Leberspätzle in der Rinderbrühe

Hühnereintopf 9,90 €

Bio-Hühnchen vom Hof Brachenreuthe

Maultaschen in der Brühe 5,90 €

Gulaschsuppe 8,50 €

*Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Paprika
- selbstverständlich hausgemacht, wie sonst?*

Ochsenschwanzsuppe 8,50 €

Beinscheibe von Fairfleisch

Gebackener Ziegenkäse an Preiselbeeren

3 Stück 6,50 €

4 Stück 7,90 €

*.... manchmal, je nach Jahreszeit, gibt es auf unserer
Tageskarte noch andere Suppen, bitte fragen Sie uns.*

... etwas für „die Linie“

Gemischter Salatteller

mit Putenstreifen 15,80 €

mit gebackenem Ziegenkäse 12,40 €

mit Räucherforelle, fein garniert, an Sahnemeerrettich 15,80 €

... dazu natürlich immer Brot.

Gebackener Camembert 9,90 €

vom Demeter Hofgut Heggelbach, an Preiselbeeren

... und noch was Herzhaftes

Wurstsalat 9,90 €

Fleischwurst pur

Schweizer Wurstsalat 10,90 €

Fleischwurst + Emmentaler

Lumpensalat 10,90 €

Fleischwurst + Schwarzwurst

Würziger Lumpensalat 11,90 €

Fleischwurst + Schwarzwurst + Limburger

... dazu natürlich immer Brot.

Dazu eine Anmerkung:

Die Wurst wird erst geschnitten, wenn Sie bestellen. Sie ist nicht vorgeschnitten gekauft.

Ich finde, der Salat schmeckt einfach besser, wenn frisch zubereitet!

Aber - es dauert etwas länger, vor allem, wenn auch schon andere Gäste bestellt haben.

Wir bemühen uns, Ihre Bestellung so schnell wie möglich zu servieren.

Danke für Ihr Verständnis!

Haussülze 9,90 €

mit Essig und Öl angemacht, mit Zwiebeln garniert

Saurer Käse 10,90 €

Limburger, schön sauer eingelegt

Räucherforellenfilet 10,90 €

an Sahnemeerrettich

Rindsbratwürstle 10,90 €

100% Rindfleisch von der Metzgerei Lalathin, Herdwangen, nach
Rengos-Art zubereitet, dazu Apfel-Chutney

Bauernbratwürstle 8,90 €

Bio-Bauernbratwürstle 10,90 €

mit Senf und Essiggurke

Übrigens: Bauernbratwürstle sind in unserer Gegend sehr oft nur
geräuchert und werden in der Brühe heiß gemacht, nicht gebraten!

Lammbratwürstle (frisch) 10,90 €

an Apfel-Orangen-Chutney

Zu allen Gerichten sind

Bratkartoffeln ein Gedicht 5,50 €

Unsere Spezialitäten - unsere Klassiker - alles pfannenfrisch

<i>Maultaschen, mit geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>dazu Kartoffelsalat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>dazu gemischter Salat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fleischküchle</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Rind- und Schweinehackfleisch gemischt</i>	
<i>Schnitzel vom Schwein</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Manchmal habe ich auch Kalbfleisch für Wiener Schnitzel</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Putenschnitzel natur, gebraten mit Kräuterbutter</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Der ewige Klassiker „Renker-Teller“</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Maultäschle, Schnitzel, Fleischküchle für alle, die sich nicht entscheiden können.</i>	
<i>Stammtischschnitte</i>	<i>16,90 €</i>
<i>gegrillte Lendchen vom Schwein auf Brot. Mit Pilzen, Zwiebeln, Parmesan und Bergkäse und Sauce Hollandaise, fein gewürzt und überbacken</i>	
<i>Teufel</i>	<i>17,40 €</i>
<i>genau wie oben, nur mit Chili Chutney gewürzt</i>	
<i>Stammtischschnitte mal anders</i>	<i>21,80 €</i>
<i>ohne Brot, dafür auf Bratkartoffeln oder Spätzle überbacken</i>	

Wer es gerne vegetarisch mag

Spinat-Ricotta-Maultaschen 13,90 €

in Salzeibutter

Gemüseküchle an Kräuterquark 10,90 €

aus Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Kartoffeln

Beilagen

Portion Bratkartoffeln 5,50 €

Portion selbstgemachter Kartoffelsalat 5,50 €

Spätzle + Soße 5,50 €

kleiner Salat 6,90 €

Grillgemüse 6,90 €

... weil ich immer wieder danach gefragt werde...

Teller Bratkartoffeln 7,40 €

Dazu vielleicht 1 Spiegelei 1,50 €

Teller Spätzle mit Soße 7,40 €

Ja, Sie können Ihre Portion auch teilen, denn geteilte Freude ist doppelte Freude.

Bestellen Sie einen Räuberteller und haben Sie Verständnis dafür, daß wir einen Aufpreis berechnen. 1,50 €

*Zum guten Schluß
oder auch zu jeder Zeit*

Käsewürfel, ca. 200 gr. 9,40 €

Emmentaler, Bergkäse, Limburger

Gebackener Ziegenkäse an Preiselbeeren

3 Stück 6,50 €

4 Stück 7,90 €

Oliven 5,50 €

*grün (Chalkidiki), schwarz (Kalamata),
Fetakäse*

.... Für Schleckermäuler noch was Süßes

Affogato de Caffé	5,90 €
<i>Espresso auf Vanille Eis</i>	
Espresso + Mini-Crème brûlée	5,90 €
Nußecken	4,90 €
<i>Nach Gundulas Rezept mit Haselnüssen und Mandeln</i>	
Apfelküchle	7,90 €
<i>Hausgemacht und pfannenfrisch mit Vanille-Eis + Sahne</i>	
Engadiner Nußtorte	9,90 €
<i>im Eierlikörbad mit Walnuß-Eis + Sahne</i>	
Florentiner an Bio-Kaffe-Eis	7,90 €
Crème brûlée, hausgemacht, was sonst	6,90 €
Kir Royal geeist, Cassissorbet im Sektbad	7,50 €
Bio-Eis (von Roddewig)	4,50 €
<i>verschiedene Sorten</i>	
<i>Himbeer-, Cassis-, Mango-Sorbet,</i>	
<i>Schokolade, Vanille, Walnuß und Kaffee-Milcheis.</i>	

Ich versuche, alle Produkte, die wir anbieten, in sehr guter Qualität und regional einzukaufen, möglichst aus biologischer Landwirtschaft. Wir verwenden keine Fertigprodukte.

Wir produzieren unsere Salatsaucen, Bratensaucen und Fleischbrühen ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen- und Farbstoffe. Trotz handwerklicher Art, unsere Speisen zuzubereiten, können wir es grundsätzlich nicht ausschließen, daß in unseren Speisen Spuren von allergieauslösenden Lebensmitteln enthalten sind. Dazu zählen: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse und andere Arten von Nüssen, Sellerie, Senf, Sesam, Süßlupine und Schwefeldioxyde/Sulfite. Eine Liste für Allergiker können Sie an der Theke einsehen; alle Produkte, die wir verwenden, sind dort dokumentiert.

Außerdem beachten Sie bitte die Tafel hinter der Theke oder an der Hauswand, hier finden Sie verschiedene, wechselnde Tages-Gerichte.

*Hat es Ihnen bei mir gefallen?
Erzählen Sie es bitte allen Freunden,
Verwandten, Bekannten und Nachbarn!*

*Hat Ihnen etwas nicht gefallen, erzählen
Sie es bitte nur mir persönlich
oder unter 0176/96811372*

Vielen Dank für Ihren Besuch!

*Elke
und die Renkerbande*