

Herbstkarte

Herbstdrink

Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt
mit Sekt und Mineralwasser 6,80 €

Herbstwein : Memory Nr. 1

Feinherbes Cuveé von Weißburgunder
und Riesling Trauben mit elegantem
Körper und feiner Spritzigkeit
Aus der 0,75l Flasche offen ausgeschenkt
0,75l Flasche 17.40 € 0, 25l Glas 5,80 €

Herbstgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ an Sahnesoße
mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffeln 13,30 €

Knusprige Reibekuchen mit Apfelmus 7,20 €

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke
mit Herbstgemüse und Kartoffelknödeln 17,90 €

Rosa gebratener Hirschrücken mit Gin-Wachholdersoße
Preiselbeeren , Herbstgemüse und Spätzle 24,60 €

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
Herbstgemüse und Knödeln 18,80 €

Ofenkartoffel mit Sourcream und Salatgarnitur 9,20 €

bitte wählen Sie dazu:

mit Putenbruststeifen 13,20 €

mit gebratenen Garnelen 14,60 €

mit gebackenen Calamari 12,60 €

Leichte Gerichte

Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Kräuterdressing und Baguette 9,20 €

bitte wählen Sie dazu:

mit Putenbruststeifen 13,20 €

mit gebratenen Garnelen 14,60 €

mit gebackenen Calamari 12,60 €

Dreierlei Golfer Tapas

Guacamole mit Garnelen, Kirschtomaten mit Mozzarella
und Pesto, gebackenen Calamari und Knoblauch-Dip
dazu Baguette 10,20 €

Cocktail von Eismeergarnelen mit pikanter
Cocktailsoße und Baguette 8,80 €

Beilagen Salat 4,30 €

Suppen

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis mit
steirischem Kürbiskernöl 4,90 €

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen 4,90 €

Vegetarische Gerichte und Pasta

Bunte Tagliarini in tomatisierter Chili-Sahne-Soße mit
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 9,20 €
oder mit grillierten Garnelen 14,90 €

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln 9,40 €

Hausgemachte Grünkernküchle mit Kürbiscoulis
und Herbstgemüse 11,80 €

Fischgerichte

Steinbeißer Filet vom Rost an Senfsoße
mit Herbstgemüse und Petersilienkartoffeln 17,80 €

Knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensoße
und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,40 €

Burger

Golfclub-Burger: 200g bestes Rindfleisch,
würzig mariniert, Tomate, Zwiebeln,
Cheddar-Käse und zweierlei Soßen auf Eisbergsalat 12,40 €

Veggi-Burger: Knuspriger Falafel Bratling mit Guacamole
mariniertem Mozzarella, Tomaten, Gurken
und Zwiebel 9,90 €

Schnitzel-Bacon-Burger: Schweineschnitzel, Bacon,
Kochkäse, Röstzwiebeln auf Eisbergsalat Salat 11,60 €

Crispy-Chicken-Burger: Knuspriges Hähnchen,
BBQ-Dips, Mozzarella, Tomaten, Gurken
Zwiebeln auf Eisbergsalat 11,60 €

Alle Burger auch mit Pommes Frites zuzüglich 2,50 €

Schnitzel immer wieder lecker

Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites 12,80 €

Kochkässchnitzel
Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem
Kochkäs und herzhaften Bratkartoffeln 13,90 €

Odenwälder Zwiebelschnitzel mit Kartoffelknödeln 13,90 €

Cordon bleu vom Mastschweinrücken
mit Pommes Frites 15,60 €

Schwäbisches Rahmschnitzel von der Putenbrust
an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle 14,40 €

Für unsere kleinen Gäste

Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße 3,80 €

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup 3,60 €

Putenrahmschnitzel mit Spätzle 7,40 €

Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites 7,40 €

Fleischgerichte

<i>Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelrösti</i>	<i>180 g</i>	<i>20,80 €</i>	<i>250g</i>	<i>28,80</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten 200g wie bei Müttern von der Rinderhäfte mit Zwiebelsoße und geschmälzten Spätzle</i>				<i>18,80 €</i>
<i>Grillteller Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter, Herbstgemüse dazu Kartoffelrösti</i>				<i>17,60 €</i>
<i>Extras Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter, Kochkäse, etc. berechnen wir einen Aufschlag von</i>				<i>1,70 €</i>
<i>Zusätzliche Beilage wie Pommes-frites, Spätzle, Kartoffelsalat, etc.</i>				<i>3,50 €</i>

Vesper

<i>Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit einem Spiegelei</i>				<i>8,90 €</i> <i>10,40 €</i>
<i>Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes Frites mit Kartoffelsalat</i>				<i>7,80 €</i> <i>8,60 €</i>
<i>Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Musik und Brot</i>				<i>7,30 €</i>
<i>Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln mit Brot</i>				<i>9,50 €</i> <i>8,20 €</i>

Wie wär´s mit einer kleinen Sünde?

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Eiskarte

Qualitätsweine aus regionalen Anbaugebieten

Weißwein

Weißburgunder trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,80 €
Riesling trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,80 €
Grauburgunder trocken Beckstein Weinhaus Franken	0,25 l	4,90 €
Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,80 €

Rotwein

Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
Weinschorle weiß, rosé, rot	0,25 l	3,80 €

Flaschenweine

Blanc de Noir trocken QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	17,80 €
Tauberschwarz trocken eine Rarität QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	19,80 €
Italien Apulien Tere di Montelusa Primitivo IGT Puglia	0,75 l	19,40 €
Spanien Conde Valdemar Tempranillo Rioja Conde	0,75 l	18,70 €

Unsere Biere vom Fass

<i>Distelhäuser Helles</i>	0,3 l 2,80 €	0,5 l 3,30 €
<i>Distelhäuser Pils</i>	0,3 l 2,80 €	0,5 l 3,30 €
<i>Distelhäuser Hefeweizen hell</i>	0,3 l 3,00 €	0,5 l 3,80 €
<i>Radler</i>	0,3 l 2,80 €	0,5 l 3,50 €
<i>Cola - Weizen</i>		0,5 l 3,80 €

Distelhäuser Flaschenbier

<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Limonade von Sinalco</i>		
<i>Cola oder Cola-Zero</i>	0,2l 2,00 €	0,5 l 4,80 €
<i>Orange</i>	0,2l 2,00 €	0,5 l 4,80 €
<i>Spezi</i>	0,2l 2,00 €	0,5 l 4,80 €
<i>Zitrone</i>	0,2l 2,00 €	0,5 l 4,80 €

Saft und Schorlen

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Grapefruitsaft</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Alle Säfte als Schorle möglich</i>	0,5 l	4,80 €

Mineralwasser

<i>Franken Brunnen Exquisit</i>		
<i>still oder spritzig</i>	0,25 l 2,40 €	0,75 l 4,90 €

Sekt und Prosecco

<i>Golfclub Privat-Cuvee</i>	<i>Glas</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Winzersekt trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Prosecco Zonin Frizzante</i>	<i>Piccolo</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Prosecco Cipriano Frizzante</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00 €</i>

Zum Abschluss...

<i>Wildbrände von Sennert´s, eine Spezialität aus dem Odenwald</i>			
<i>Kirsch, Apfel und Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>		<i>5,60 €</i>

Spirituosen

<i>Apfelbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Stonsdorfer Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Dimple Scotch Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gordens Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80 €</i>

Heißgetränke

BIO-FAIRTRADE

<i>Kaffee Crema</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Glas Milch</i>	<i>1,70 €</i>

Auswahl aus unserem Bio-Teesortiment: Minze, Rooibos/Orange, Früchte, Kräuter, Grüntee, Schwarztee

Etwas Süßes

<i>Pannacotta mit Beerensoße</i>	4,80 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	5,60 €
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Zimt-Sahne</i>	4,80 €
<i>zusätzlich mit Vanilleeis</i>	6,20 €

Fragen Sie nach unsere Eiskarte