



## Getränkekarte

### Pflug-Biere aus der Brauerei

<b>Pflug-Spezial naturtrüb</b> , frisch vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 4,10 €
<b>Pflug-Dunkles Kellerbier</b> , frisch vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 4,10 €
<b>Pflug-Hefe-Weizen</b> , frisch vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 4,10 €
<b>Pflug-Keller-Pils</b> , Flasche	0,33 l	3,40 €
<b>Alkoholfrei Gold-Ochsen Original o. Weizen</b> , Flasche	0,5 l	4,10 €

### Alkoholfreie Getränke

<b>afri Cola</b> <sup>1,11</sup> / <b>bluna orange</b> <sup>1</sup>	0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 4,10 €
<b>Spezi</b> <sup>1,11</sup>	0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 4,10 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 4,10 €
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,5 l	4,10 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,5 l	4,40 €
<b>Sprudel süß/sauer</b>	0,2 l / 0,5 l	2,50 € / 3,40 €

### Weine

<b>Weißweine:</b> Müller-Thurgau (halbtrocken); Grauer Burgunder (trocken); Großbottwarer Wunnenstein Riesling (trocken); Grüner Veltliner (trocken)	0,25 l	5,20 €
<b>Roséwein:</b> Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	5,60 €
<b>Rotweine:</b> Schwarzriesling (halbtrocken); Trollinger mit Lemberger (trocken)	0,25 l	5,20 €
<b>Rotwein:</b> Merlot Grave Friuli „Rigatterie“ (trocken)	0,25 l	5,60 €
<b>Weinschorle</b> rot/weiß	0,25 l	3,90 €

### Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup> , <b>Tasse Tee</b>		3,10 €
<b>Große Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>		3,90 €
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>		2,70 €
<b>Große Tasse Cappuccino</b> <sup>11</sup> , <b>Latte Macchiato</b> <sup>11</sup>		4,10 €

### Schnäpse

<b>Hausgemachter Eierlikör</b> <sup>1</sup>	2 cl	3,20 €
<b>Obstwasser</b> , Brennerei Back	2 cl	3,10 €
<b>Williams oder Mirabelle</b> , Brennerei Back	2 cl	3,20 €



## Vesperkarte

<b>Kräuter-Flädlessuppe</b> <sup>2,4,9</sup>	5,30 €
<b>Griebenschmalz</b> mit Zwiebeln <sup>2,9</sup>	5,80 €
<b>Paar Wienerle</b> <sup>2,4,9</sup>	5,90 €
<b>Romadur</b> „sauer“	8,10 €
<b>Käsebrot</b> mit Garnitur <i>vegetarisch</i>	9,50 €
<b>Rote-Linsen-Curry mit Spinat &amp; Klecks Schmand</b> <i>vegetarisch od. vegan</i>	11,70 €
<b>Leberwurst im Schlafrock</b> (mit Kraut) <sup>2,4</sup>	9,70 €
<b>Nürnberger Rostbratwürste</b> mit Sauerkraut <sup>4,9</sup>	11,00 €
<b>Wurstsalat</b> <sup>2,3,9</sup>	11,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse <sup>2,3,9</sup>	11,50 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Schwarzwurst <sup>2,3,9</sup>	11,50 €
<b>Sommerlicher Wurstsalat</b> (Wurst, Käse, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Radiesle) <sup>2,3,9</sup>	12,60 €
<b>Ochsenmaulsalat</b> <sup>2,3</sup>	10,80 €
<b>Biergartensalat</b> mit Schafskäse u. Oliven <sup>2,6</sup> <i>vegetarisch</i>	11,70 €
<b>Schwarzwurst und Romadur</b> „sauer“ <sup>2,3</sup>	11,50 €
<b>Pökelwurst</b> <sup>3,9</sup>	9,30 €
<b>Schwartenmagen</b> weiß u. rot angemacht <sup>2,3</sup>	10,10 €
<b>Scheibe Leberwurst</b> mit Zwiebeln	8,00 €
<b>Schwarzwurst am Stück</b> mit Gurke und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	8,70 €
<b>Schinkenplatte</b> mit Butter <sup>2</sup>	12,10 €
<b>Hausmacher Teller:</b> Pökelwurst, Leberwurst, Schwartenmagen weiß / rot, Wacholderschinken <sup>2,3,9</sup>	13,90 €
<b>Matjesfilet</b> mit Zwiebeln sauer angemacht <sup>2,3</sup>	10,80 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	6,30 €