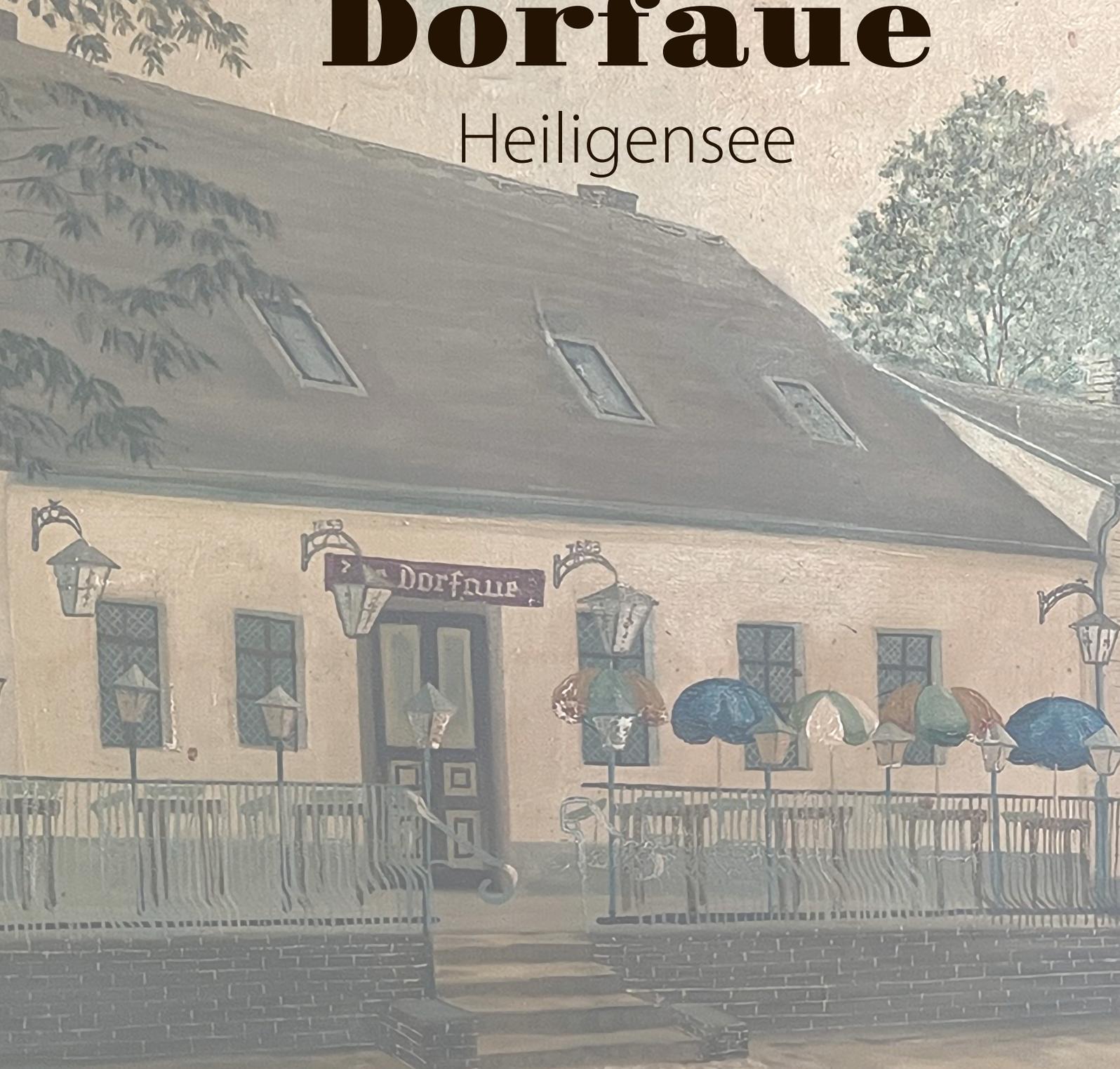
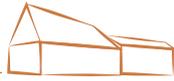


Dorfaue

Heiligensee



Zur Dorfaue



Die deutsche und insbesondere die süddeutsche Küche sind bekannt für ihre herzhaft Vielfalt, traditionelles Handwerk und die Verwendung regionaler Zutaten. Von deftigen Fleischgerichten über aromatische Eintöpfe bis hin zu würzigen Beilagen und süßen Desserts – die kulinarische Landschaft bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes.

Im Süden Deutschlands, insbesondere in Baden, Schwaben und Bayern, prägen traditionsreiche Gerichte die Speisekarten: Maultaschen, Spätzle, Schweinshaxe und Sauerbraten sind nur einige der Klassiker, die Genießer aus aller Welt anziehen. Hier stehen oft Saisonalität und Frische im Vordergrund, sei es in Form von frischen Pilzen im Herbst oder Spargel im Frühjahr. Auch deftige Speisen wie Schupfnudeln, Käsespätzle und Linsen mit Speck haben ihre Wurzeln in der süddeutschen Küche und spiegeln die Bodenständigkeit und die Liebe zur Natur wider.

Diese Küche bringt Menschen zusammen und lädt zum geselligen Beisammensein ein – ob beim gemeinsamen Vespere, bei einem zünftigen Biergartenbesuch oder am heimischen Esstisch. Sie steht für Handwerkskunst, Geschmack und ein Stück Heimat auf dem Teller.



Herzhafter Leberknödel ^{1,4} (hausgemacht) in der Fleischbrühe	7,90 €
Frische Rindfleischbrühe ^{1,4} mit Flädle und Gemüsestreifen	6,50 €
Maultaschen in der Brühe ^{1,11} mit geschmelzten Zwiebeln und einem Kartoffelsalat	11,50 €
Großer gemischter Salat ^{4,11}	9,50 €
Gemischter Salat ^{4,11} mit gegrilltem Zanderfilet ^{1,12}	16,50 €
mit Ziegenkäsesaltimbocca ³	15,90 €
mit Hähnchenbrustfiletstreifen	17,50 €
mit Ochsenfetzen	19,00 €
Elsässer Wurstsalat ¹¹ mit Bratkartoffeln	14,90 €

Kleines für Badische Momente

Hausgemachte Blutwurstmaultaschen^{1,4}

auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln

17,50 €

Gemüsemaultaschen^{1,4}

in Salzeibutter in feinem Gemüsebett und Salat

17,50 €

Maultasche^{1,4}

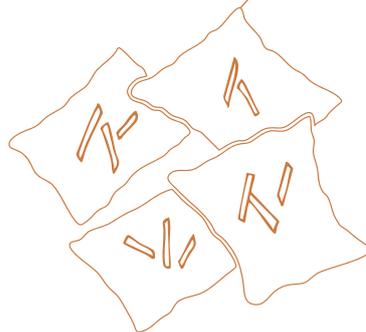
im Kräuterrührei mit einem Salat

17,00 €

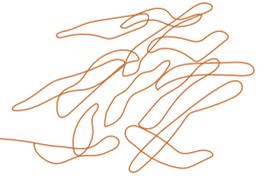
Maultaschen^{1,4,3}

auf Blattspinat unter Käsehaube

16,50 €



Spezialitäten aus dem Ländle



Linsen und Spätzle ^{1,4,5}	16,90 €
Gegrillte Schinkenwurst und geschmelzte Zwiebeln	
Käsespätzle ^{1,3,4} 	16,90 €
mit Bergmilchkäse, geschmelzten Zwiebeln und einem Salat	
Nierle, süß-sauer ^{1,4}	16,90 €
mit leckeren Spätzle	
Glanaer Spinatspätzle ^{1,3,4}	21,90 €
mit Schweinerückensteak und Bratensauce	
Tirolinger Spätzle ^{1,4} 	17,50 €
in Tomatensauce mit Käse überbacken	

Für Leib...

Eine Schwarzwald-Spezialität

Bauernhaxe^{1,4}

19,90 €

Nach typisch Schwarzwälder Art geräuchert und dann im Ofen sanft gegart, mit Rieslingkraut und Klöße

Spezialität des Hauses

1/2 Bauernente^{1,4}

23,40 €

ofenfrisch mit Apfelrotkohl, einer leckeren Apfelsauce und Klöße^{11,1,4}

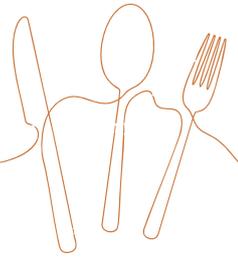
Der ewige Klassiker

Schwabenteller^{1,3,4}

22,90 €

2 Schweinelendchen mit einer Maultasche, Champignonsauce, geschmelzten Zwiebelchen, Spätzle und Kartoffelsalat

...und Seele



Zwiebelrostbraten ^{1,4} mit Spätzle und Salat	26,90 €
Ochsenfetzen mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat ^{3,4}	23,10 €
Weinsberger Fleisch ^{1,3,4} Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce Spätzle und Salat	20,10 €
Elefantenoohr ^{1,4,5,6,7} Großes Schnitzel vom Schwein in einer knackigen Kruste aus Sesam, Kürbis, Sonnenblumenkernen mit Bratkartoffeln und einem Salat	19,50 €
Spanferkelschäufele ^{1,4} mit Sauerkraut und Klöße	20,50 €
Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,4}	24,90 €

Frisch geangelltes



Zanderfilet^{1,4,12}

23,50 €

in Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln
und einem Salat

Meersburger Fischtopf^{12,m}

18,80 €

mit viel Gemüse

Für unsere kleinen Gäste



Kinderschnitzel^{1,4}

9,90 €

mit Pommes Frites oder Spätzle

2 Klöße mit Bratensauce^{1,4}

7,90 €

Hähnchennuggets mit Pommes Frites^{1,4}

9,50 €

Spätzle mit Tomatensauce^{1,4}

6,90 €

Krönender Abschluss



Gebackene Apfelküchle^{1,3,4} 8,90 €
mit Vanille-Eis

Kaiserschmarrn^{1,3,4} 8,90 €
mit Mandeln und Apfelkompott

Acolon Weinpflaumen^{3,4,7} 8,90 €
mit Walnusseis

Warmes Schokoküchlein^{1,4,7} 8,50 €
mit Cassis Sorbet

Kuchen & Torte
wechselndes Angebot

Alkoholfreie Getränke



Ensinger Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Classic oder Naturell	0,75 l	5,90 €
Vaihinger Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Vaihinger Johannisbeersaftschorle	0,33 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
Vaihinger Säfte	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Kirschnektar, Bananennektar	0,4 l	4,90 €
Ensinger Limonade ^{A,39}	0,2 l	2,90 €
Orange, Zitrone	0,4 l	4,80 €
Coca Cola ^{A,B}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
Coca Cola zero ^{A,B,F}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,90 €
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale ^{A,10}	0,2 l	2,90 €
Berliner Fassbrause	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,50 €

Saftschorlen aus dem Alpirsbacher Klostergarten



Birne-Ingwer

0,33l 3,90€

Herrlich spritzig und erfrischend ist das Birnen-Ingwer Paar mit seiner dezenten Süße ein toller Begleiter durch den Sommer. Die leichte Ingwerschärfe gibt der Saftschorle den besonderen Pfiff.

Apfel-Rosmarin

0,33l 3,90€

Im satten goldgelb leuchtet der Apfel-Rosmarin Mix. Eine perfekte Balance zwischen Süße und angenehmer Säure bringen Apfel und Rosmarin in Einklang.

Apfel-Johannisbeere-Lavendel

0,33l 3,90€

Frucht, Frucht, Frucht – anregend und erfrischend. Leicht würzig-blumige Noten vom Lavendel treffen auf die fruchtige Johannisbeere und schimmern in einem Himbeerrot. Ein toller Starter für einen positiven Tag.

Heiße Getränke



Kaffee

Tasse Kaffee ^B		2,90€
Pott Kaffee ^B	0,3l	3,80€
Tasse Cappuccino ^{B,3}		3,10€
Tasse Milchkaffee ^{B,3}		3,90€
Espresso ^B		2,10€
Doppelter Espresso ^B		3,90€
Espresso Macchiato ^{B,3}		2,50€
Glas Latte Macchiato ^{B,3}	0,3l	3,90€

Tee

Feiner Darjeeling ^B		2,90€
Klassischer Earl Grey ^B		2,90€
Leuchtender English Breakfast ^B		2,90€
Grüner Tee ^B		2,90€

Frischer Tee

Frischer Minze-Tee		3,80€
Frischer Ingwer-Orangen-Tee		3,80€
Frischer Orangen-Limetten-Zitronen-Tee		3,80€

Aperitifs



Schwarzwaldschorle (Alkoholfrei)	0,2l	2,90 €
Holundersirup, Limette, frische Minzblätter aufgefüllt mit dem echten Essinger Mineralwasser aus Esslingen	0,4l	4,80 €
Aperol Spritz^A	0,2l	6,50 €
Aperol, Soda, Sekt		
Sarti Spritz Sekt^A	0,2l	6,90 €
Sarti Rosa, Sekt		
Fritze^A	0,2l	6,50 €
Campari Holundersirup, Selters, Sekt		
Campari Orange^A	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Sekt, Holunder, Limette, Minze		
Glas Sekt	0,1l	4,90 €
Sekt	0,1l	5,10 €
mit Holunder		
Gin Tonic¹⁰	0,2l	8,50 €
Alpirsbacher Gin, Tonic		

Weine aus Baden-Württemberg

Das Ländle mit seinen hervorragenden Weinlagen ist berühmt für den saftig süffigen Weinen mit frischen Aromen.

Was der Riesling für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder unter den Rotweinen. Er ist mit seinem vollmundigen, samtigen Geschmack ein Wein für gehobene Ansprüche. Die Spätburgunder-Rebe ist eine edle und sehr alte Sorte, die viel Sorgfalt verlangt und hohe Ansprüche an Klima und Boden stellt. Ideale Bedingungen findet sie im südlichen Württemberg.



Die junge Rotweinsorte Acolon wurde im württembergischen Weinsberg gezüchtet und hat sich in nur wenigen Jahren einen festen Platz in ganz Deutschland erobert. Die Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder verbindet Duftnoten und Geschmacksrichtung beider Rebsorten. Der farbintensive Acolon mit seiner geringen Gerbstoffnote passt ganz besonders zu geschmorten Gerichten mit konzentrierten Saucen, ist aber auch ein perfekter Begleiter zu würzigen Maultaschen- und Spätzlegerichten.

Aber auch der Riesling, der König der Weißweine, ist im Ländle zu Hause und findet vor allem im südlichen Württemberg das perfekte Klima für seinen ausgezeichneten Geschmack, mit dem lebhaften Gaumenspiel von Süße und Säure.

Der Grauburgunder ergänzt mit seiner lebendigen Säurestruktur und dem Aroma von Zitrus und Birne unser Weinangebot.

Der Weiße



Landwein

0,2l 5,90 €

Dieser frische spritzige Weißwein wird aus verschiedenen edlen Rebsorten kombiniert. Er ist der ideale Wein für das fruchtig-spritzige Wein-Vergnügen, ein unaufdringlicher Partner für viele Gelegenheiten.

Grauburgunder trocken

0,2l 6,50 €

Ein exzellenter Grauburgunder mit feinen Aromen von Litschi, Mango und frischer Birne. Zarte Honig und Kräuternote gepaart mit feinen Röstaromen und einer fein eingebundenen Säure und einer staunenswerten Länge am Gaumen geben ihm Charakter.

Riesling trocken

0,2l 6,50 €

Feinduftig, würzig, trocken – der Riesling gehört zu den edelsten Rebsorten der Welt. Nur nach Süden gerichtete Rebhänge sind für den Anbau geeignet. Rieslingweine sind rassig, herzhaft mit pikanter Säure.

Kerner halbtrocken

0,2l 6,50 €

Der hellfarbige Wein mit seinem eingebundenen Muskattönchen, seiner edlen Säure, seinem fruchtigen Gaumenspiel, ist ein Wein bei dem große Qualitätsmerkmale sich im Glase widerspiegeln.

Gewürztraminer

0,2l 7,50 €

Intensiver und dennoch fein nuancierter Duft von Rose, Gewürznelke und sehr reifen, gelben Früchten. Am Gaumen leicht würzig mit einer feinen Textur und einer gut hinterlegten Restsüße. Ein absoluter Charmeur, einfach unwiderstehlich.

Der Rote



Landwein^D

0,2l 6,10 €

nicht zu trockener Hausschoppen

Lemberger^D

0,2l 6,50 €

Württemberg, Genossenschaftskellerei Heilbronn

körperreich, kraftvoll und warm, etwas Gerbstoff betont

Bischoffinger Spätburgunder^D

0,2l 6,90 €

Baden Bischoffingen Endingen

kräftig, zartfruchtiges Beerensaroma,

vollmundiger Geschmack

Acolon^D

0,2l 6,90 €

Tiefroter, harmonischer Wein offenbart feine

Fruchtaromen und ist dabei kräftig

Der Württemberger Traditionswein

Eine Besonderheit in Baden-Württemberg ist der Schillerwein. Er ist ein nur hier erzeugter Rotling, dem der Rosé farblich zum Verwechseln ähnlich sieht, aber anders als beim Rosé aus weißen und roten Rebsorten hergestellt wird, während beim Rosé nur rote Trauben verarbeitet werden dürfen.

Schillerwein^D

0,2l 6,90 €

Roséfarbener fruchtiger Rotling* aus der Schillerstadt Marbach am Neckar mit dem Aroma von frischen Erdbeeren, Kirschen und Mango, der mit seinem Duft an Birnen erinnert. Ein saftiger Gaumenschmeichler.

* Schillerwein nennt man Rotling, weil den Namen Rosé nur roséfarbene Weine führen dürfen, die ausschließlich aus roten Trauben hergestellt werden.



Spätburgunder Weißherbst

0,2l 6,50 €

Ein Roséwein, der aus roten Trauben hergestellt wird, aber wie ein Weißwein gekeltert wird.

Trollinger Rosé

0,2l 6,90 €

trocken, süffig, leicht mit einem frisch-kernigen und zugleich fruchtigen Weinstil

Alpirsbacher Klosterbräu vom Fass



Alpirsbacher Pils

Hell-sonnengelbe Farbe mit typisch feinherben Geschmack – dank feinstem Aromahopfen und ausgesuchter Braugerste.

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,90 €

Alpirsbacher Zwickel naturtrüb

Alpirsbacher Zwickel ist eine Hommage an den Biergenuss der unfiltrierten Biere aus der guten alten Zeit. Aus 85 % untergärigem und 15 % obergärigem Kellerbier gebraut.

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,90 €

Saisonbier

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,90 €

Alpirsbacher Hefeweizen

Helle, honiggelbe Farbe mit feiner Trübung und voller, cremiger Schaumkrone. Frischhefige Aromen mit fruchtigen Duftnoten nach reifer Banane und Ananas, harmonisch gepaart mit Aromen, die an Gewürznelke und Muskatnuss erinnern. Im Antrunk stark moussierend auf der Zunge mit leichtem, elegantem Körper.

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,90 €

Bierkostprobe

4 x 0,1 l vom Alpirsbacher Pils, Saisonbier, Hefeweizen, Zwickel

0,4 l 4,20 €

Alkoholfreie und Mischbiere



Alpirsbacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 €
0% Alkohol, Flasche		
Alpirsbacher Kristallweizen	0,5l	4,90 €
Flasche		
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €
0% Alkohol, Flasche		
Berliner Weiße	0,33l	4,20 €
mit Himbeer- oder Waldmeistersirup		
Radler oder Alster	0,3l	3,90 €
mit Orangen- oder Zitronenlimonade		
	0,5l	4,90 €

Spirituosen



Amaretto^A	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream³	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,90 €
Doppelkorn	2 cl	3,90 €
Himbeergeist	2 cl	4,10 €
Birnengeist	2 cl	4,10 €
Obstler	2 cl	4,10 €
Kirschwasser	2 cl	4,10 €

Spezialitäten aus der Alpirsbacher Brauerei



Alpirsbacher Malzlikör

2 cl 4,50 €

Der charakteristische Geschmack des feinen Kloster-Malzlikörs entsteht aus dem reinen Destillat gelagert im Fass und Darrmalzdestillat. Das duftende, feinmalzige Aroma kommt bei diesem Likör besonders zur Geltung.

Alpirsbacher Kräuterlikör

2 cl 4,50 €

Das würzige Aroma von Blutwurz-, Pfefferminz und Pomeranze sowie fünf weiteren Kräutern kokettiert hier mit der unwiderstehlichen Süße.

Ambrosius

2 cl 4,50 €

Liebevoll aus dem Starkbier gebrannt, ruhte der Ambrosius Distillers Cut im Sandsteinkeller der Kloster Destille bis zu seiner Vollendung. Der Kopf des Lagerfasses aus französischer und der Fassbauch aus amerikanischer Eiche verleihen dem edlen Tropfen eine weiche Kontur und eine wundervolle Aromenwelt aus Trockenbeeren, reifen Datteln, fruchtigen Aprikosen und einem Hauch von Honig/Vanille.

Deklaration der Inhaltsstoffe

- 1) Gluten
- 3) Milch und Milchprodukte
- 4) Eier
- 5) Schalenfrüchte
- 6) Sesam
- 7) Erdnuss
- 10) chininhaltig
- 11) Senf
- 12) Fisch
- 39) Antioxidationsmittel

- A) Farbstoffe
- B) koffeinhaltig
- D) Sulfite
- F) Süßungsmittel

 vegetarisch

m) Weichtiere