

## Vorspeisen

<b>Schnecken im Pfännchen</b>	9,90
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Toast <small>a-f-k</small>	
<b>Krabbencocktail</b>	11,90
mit Toast und Butter <small>a-f-k</small>	
<b>Schafskäse</b>	10,50
mit Oliven, Knoblauch, Tomaten	

## Hausgemachte Suppen

<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	6,50
dazu Brot <small>a-f</small>	
<b>Flädlesuppe</b>	5,50
<small>a-c-f</small>	
<b>Champignon-Crèmesuppe</b>	6,50
<small>a-c-f</small>	

## Salate

<b>Salat „Zum Breitfeld“</b>	14,90
mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Dörrfleisch und Spiegeleiern <small>a-f-k</small>	
<b>Salat mit Putenstreifen</b>	16,50
<b>Salat veggi</b>	14,90
mit Gemüse und Falafel	

## Für den Kleinen Hunger

<b>Toast Hawaii</b>	13,50
mit Schinken, Ananas und Käse <small>a-f-7-8</small>	
<b>Jägertoast</b>	11,50
mit Champignons, Schinken und Käse <small>a-f</small>	
<b>Toast „Zum Breitfeld“</b>	14,90
mit Schweinefilet, Schinken, Käse und Spiegelei <small>a-f-7-8</small>	

# Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b>	23,50
in Rieslingsauce mit Butterreis und Salat vom Buffet	
<b>Fischteller</b>	27,50
mit Reis und Salat	
<b>Paniertes Fischfilet</b>	21,50
mit Kartoffeln und Senfsauce	

# Vegetarische und vegane Gerichte

<b>Gemüse-Bulgur-Pfanne</b>	17,50
mit Falafel	
<b>Pasta „Zum Breitfeld“</b>	15,90
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zucchini in Weißwein-Crème, mit Ruccola <small>a-f-k</small>	
<b>Veganes Schnitzel</b>	19,50
mit Paprika-Sauce, Pommes und Salat	

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Kleines Schnitzel</b>	8,50
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	8,50
mit einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	
<b>Nuggets</b>	8,50
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	

# Gerichte für 2 Personen

<b>Fischplatte</b>	65,00
mit 4 verschiedenen Fischarten, Reis, Gemüse, Kartoffeln und Salat vom Buffet	
<b>Grillplatte für 2 Personen</b>	60,00
mit 4 verschiedenen Fleischsorten, Pommes, Gemüse, Pfeffersauce, dazu Salat vom Buffet <small>(f-i-l-1-2-5-8)</small>	



## Fleischgerichte vom Schwein

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	17,90
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	18,50
<b>Rahmschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	18,50
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	18,50
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	18,50
<b>Schnitzel „Bologna“</b> mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	19,50
<b>Bauernschnitzel</b> mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	19,50
<b>Cordon Bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5-7	19,90
<b>Schweinefilet</b> in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet a-c-f-5	22,50

## Fleischgerichte vom Rind

<b>Rumpsteak</b> mit Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet 5	29,50
<b>Rumpsteak</b> mit gebratenen Champignons, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	29,50
<b>Rumpsteak</b> in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	29,50
<b>Argent. Rinderhüftsteak</b> mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet l-f-1-2-5-8	25,50

# Fleischgerichte vom Kamin

<b>Schwenkbraten</b>	19,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
<b>Putenschwenker</b>	19,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
<b>Schweinesteak</b>	19,90
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
<b>Lyoner-Spieß</b>	18,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
<b>Rumpsteak</b>	30,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
<b>Grillteller</b>	33,50
Rindermedaillons, Schweinesteak, Putenbrust, Schweinefilet mit Kräuterbutter-Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	

## Beilagen

<b>Pommes Frites</b>	3,50
<b>Pasta</b>	3,50
<b>Kroketten</b>	3,50
<b>Bratkartoffeln</b>	3,50
<b>Gemüse</b>	3,50

Bitte beachten Sie auch unsere  
Angebote vom den Tafeln.

## Dessert

<b>Amarena-Becher</b>	7,50
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	6,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren	7,50
<b>Lava-Cake</b> mit Vanilleis	7,50
<b>Malaga-Becher</b>	7,50
und Desserts von unseren Tafeln	

# Bier

Pils	Glas	0,25 l	2,50
Pils	Glas	0,40 l	4,00
Cola-Bier	Glas	0,25 l	2,50
Mischbier	Glas	0,25 l	2,50
Radler	Glas	0,25 l	2,50
Köstritzer	Flasche	0,5 l	4,90
Alkoholfreies Bier	Flasche	0,33 l	3,00
Hefeweizen - hell	Flasche	0,5 l	4,90
Hefeweizen - dunkel	Flasche	0,5 l	4,90
Weizen - alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,90

# Alkoholfreie Getränke

Limonade	0,2 l	2,50
Cola	0,2 l	2,50
Cola	0,4 l	4,00
Cola Light	0,2 l	2,50
Sprudel	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,4 l	4,00
Spezi	0,2 l	2,50
Spezi	0,4 l	4,00
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Malzbier	0,33 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	6,90
Bionade Holunder	0,3 l	3,50
Orangina	0,3 l	3,50

# Warme Getränke

Kaffee Grob	3,80
Kaffee	3,00
Espresso	2,80
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Tee	2,80



# weißwein

## Elsässer Riesling

Willy Gisselbrecht - trocken - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

## Elsässer Auxerrois

Willy Gisselbrecht - trocken-fruchtig - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

## Grauer Burgunder

Weinhaus G. Schlink - trocken - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

# Rosé

## Rosé D' Alsace

Willy Gisselbrecht - trocken mit feiner Frucht

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

## Spätburgunder Weißherbest

Markgräfler - Baden - feinherb

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50

## Bardolino-Chiaretto Rosé DOC „I Gradi“ Benuati

Kirschrote Rosé-Spezialität, leicht,  
Duft von Pfirsichblüten, spritzige Säure,  
fruchtig frisch

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	21,50



# Rotweín

## Spätburgunder Rotweín

Feuerbacher Vogtei Rötteln - Baden - feinherb

Glas 0,1l	3,50
Krug 0.25 l	7,50

## Primitivo

Aromen von Pflaume, Süßkirsche, Cassis  
Fruchtigen Note von reifen Johannisbeeren,  
würzig, weiche Tannine, langer Abgang.

Glas 0,1l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0.75 l	22,50

## Cabernet Sauvignon Réserve „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré  
Außergewöhnliche Frucht, sehr kräftiger  
Körper, Aromen von Schwarzbeere.

Glas 0,1l	3,80
Krug 0.25 l	8,50
Flasche 0.75 l	25,50

## Doppio Passo Bio

Fruchtig trocken, mit einem leichten Duft nach  
Gewürzen, ausgeglichen mit runden Tanninen.

Glas 0,1l	3,80
Krug 0.25 l	8,50
Flasche 0.75 l	25,50

## Syrah Réserve Bio „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré  
Sehr fruchtig, lang anhaltend, weich  
mit einem Hauch von Johannisbeere.

Glas 0,1l	3,80
Krug 0.25 l	8,50
Flasche 0.75 l	25,50



# Prickelndes

Crémant	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,90 29,00
Crémant auf Eiswürfeln	0,4 l	4,90
Hugo	0,4 l	6,50
Crémant Aperol	0,4 l	6,50
Crémant Aperitivo Rosato	0,4 l	6,50
Cocktail nach Art des Hauses	0,4 l	6,50
Martini Rosso / Bianco	0,4 l	3,90
Campari Orange	0,4 l	4,50
Ricard	0,4 l	3,50

# Spirituosen

Baileys	2 d	4,50
Ramazzotti	2 d	3,50
Amaretto	2 d	3,50
Averna	2 d	3,50
Fernet Branca	2 d	3,50
Jägermeister	2 d	3,50
Ouzo	2 d	3,50
Doktor	2 d	3,50
Malteser	2 d	3,00
Grappa	2 d	4,50
Linie Aquavit	2 d	3,50
Wodka	2 d	3,50
Ballantines	2 d	4,00
Asbach Uralt	2 d	4,50
Whisky	2 d	4,00



Alle Saucen zu unseren  
Fleischgerichten leiten sich  
von unserer selbst hergestellten  
Grundsaucen ab.  
Diese enthält unter anderem  
Sellerie und Mehl. <sup>5</sup>

Auch unsere Suppen  
enthalten Sellerieanteile. <sup>5</sup>

Karotten <sup>i-5</sup>  
Nudeln <sup>a-c-i-5</sup>  
Sellerie <sup>a-c-5</sup>  
Rote Beete <sup>5</sup>  
Fleischsalat <sup>c-i-5</sup>  
Gurkensalat <sup>i-5</sup>  
Weißkraut <sup>5</sup>  
Rettich <sup>5</sup>  
klare Salatsauce <sup>i-5</sup>  
Bohnen <sup>i-5</sup>  
Joghurtdressing <sup>a-e-i-f-5</sup>  
Reissalat <sup>5</sup>

#### Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - geschwefelt
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Phosphat
- 8 - mit Süßungsmitteln

#### Allergene

- a - Weizen
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Milch/Laktose
- g - Pistazien
- h - Haselnüsse
- i - Senf
- j - Sesamsamen
- k - Weichtiere
- l - Sellerie

