

# Herzlich Willkommen

Und einen guten  
Appetit

wünscht Familie Speidel  
mit Team



## Was der Küchenchef empfiehlt

### **Gerähtertes Honauer Forellenfilet**

an knackigen Salaten mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

Kleine Portion

€ 10,90

Große Portion

€ 16,90

### **Tagliatelle**

mit feinem Räucherlachs getrockneten Tomaten  
und Parmesan

€13,90

### **Rinderschmorbaten**

an seiner Soße dazu hausgemachte Semmelknödel  
und Rotkohl

€ 16,90

### **Wildragout**

mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Birne

€ 18,90

### **Wilderer Teller**

von Reh und Hirsch aus heimischen Revieren  
mit knusprigen Krokette und Brokkoli  
und einer Preiselbeer Birne

€ 22,90



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Suppe

### **Hausgemachte Kräuterflädle**

in deftiger Ochsenbouillon

€ 5,20

### **Tomatensuppe**

mit feinem Sahnehäuble

€ 5,20



## Knackig frische Salate

### **Gemischter Salat**

leckere gemischter Salatteller mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten

€ 10,90

Wahlweise dazu:

- Medaillons von der Putenbrust
- angebratene Maultaschen
- Fischknusperle mit Kräuterdip



€ 6,00

€ 6,00

€ 5,00

### **Aloisius im Himmel**

gemischter Salat mit Medaillons vom Schwein einer Ofenkartoffel dazu Grillgemüse und Kräuter Dip

€ 18,50

### **Beilagen Salat** -nach Art des Hauses-

Klein

€ 5,50

Groß

€ 6,90

Kartoffelsalat

€ 5,50

## Vegetarisch lecker



### **Champignons im Knusperkittle**

mit wilden Kartoffeln, bunten Salaten und Sour Cream

€ 15,90

### **Hausgemachte Gemüse-Käse Kühle**

im Sesam Knuspermantel an knackigen Salaten

€ 12,90

### **Echztaler Käsespätzle**

hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse überbacken und Röstzwiebeln

€ 12,90

### **Hausgemachte Semmelknödel**

mit Ehestetter Rahmchampignons

€ 14,90

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Unsere Jahnhaus Schnitzel

**Schnitzel „Wiener Art“** € 13,50

**Riesen Schnitzel „Wiener Art“** € 16,50

**XXL-Schnitzelplatte** -für 2 Personen- € 29,90

Wählen Sie:

- mit knusprigen Pommes
- Hausgemachten Spätzle

mit je 1x Rahm- oder Bratensoße, jede weitere Soße € 0,80 extra

**Ladies Schnitzel „Wiener Art“**  
mit großem Beilagen Salat € 13,50

-alle Schnitzel vom Schweinerücken-

**panierte Hähnchenbrust „Wiener Art“**  
im Sesam-Knusperpanade Krokette und Rahmgemüse € 17,50

## Unsere Beilagen

Pommes Frites

Krokette

hausgemachte Spätzle

Wilde Kartoffeln

Bratkartoffeln

Käsespätzle

Grillgemüse



€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,60

€ 5,90

€ 6,50

## Burger



**Jahnhaus Burger „der Klassische“** -vom Rind-  
mit knusprigem Speck und Käse  
Salat, Gurke und Tomate belegt und leckerer Burger Sauce  
dazu knusprige Kartoffel Ecken € 13,90

**Veggie Burger** – Gemüse Patty-  
mit Salat, Gurke und Tomate belegt  
dazu leckere Burgersoße und knusprige Kartoffelecken € 12,90



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Was man gerne isst

**Pfeffersteak** -250g Schweinerücken-  
saftig gebraten, dazu leckeres Pfannengemüse  
und knusprige Kartoffelcken € 19,90

**Schwäbischer Schweinebraten**  
mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl € 15,90

**Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“** -vom Schweinerücken-  
im feinen Rahmsößle mit Champignons  
und hausgemachten Spätzle € 16,90

**Grillteller „Jahnhaus“**  
mit Steaks von Rind- Schwein und Pute dazu gegrilltes Gemüse  
knusprige Pommes und verschiedenen Dips und Kräuterbutter € 22,90

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** -vom Angusrind-  
am Trollingersößle mit hausgemachten Spätzle € 26,90

**geschnetzelte Rinderleber**  
in feiner Balsamicojus mit knusprigen Bratkartoffeln € 14,90

**Knuspersepp**  
Medaillons vom Schweinefilet im Sesamknuspermantel an feinen  
Rahmchampignons auf herzhaften Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 22,90

**Pfullinger Pfännle**  
Schweinefilet und Rostbraten mit cremigen Rahmchampignons  
dazu eine hausgemachte Maultasche  
und Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 25,90

**Tafelspitz**  
in Meerrettichsahnesoße mit Gemüse und Bratkartoffeln € 19,90

**Zarter Rehbraten**  Regional   
im Wacholdersößle mit Spätzle und Preiselbeeren € 22,90

**Honauer Forellenfilet**  
in Mandelbutter dazu cremige Rahmkartoffeln € 22,90

**Maultaschen „Echaztaler Art“**  
mit Rahmchampignons und herzhaftem Käse überbacken € 13,90

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Vesper ab 15 Uhr

### **Geräuchertes Honauer Forellenfilet**

an knackigen Blattsalaten

mit Sahnemeerrettich und Tomaten-Crostinis

€ 11,50

### **Wurstsalat von der Schinkenwurst**

mit herzhafter Schwarzwurst oder Käse und Zwiebeln

dazu frisches Bauernbrot kleine Portion/ Große Portion

€ 8,90/€ 9,90

### **Deftiger Schwartenmagen**

am feinen Zwiebel-Kräutersößle mit hausgemachten Bratkartoffeln

€ 11,90

### **Drei hausgemachte Fleischküchle**

mit Kartoffelsalat und Bratensoße

€ 9,90

mit Echaztaler Käsespätzle

€ 11,90

### **Bratwurst vom Grill**

mit Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Paar Bratwürste/1 Bratwurst

€ 10,90/€ 7,90

### **„Fauler Eck“**

zwei hausgemachte Maultaschen an Bratensoße

dazu Speck-Zwiebeln und Kartoffelsalat

€ 10,90

### **Hawaii Toast**

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

€ 10,90

### **Gebackener Camembert**

am feinen Salatbouquet mit Preiselbeeren

€ 10,90

## Pfullinger Flammkuchen

### **„Elsässer Art“**

Sauerrahm, Käse, Speck und Zwiebeln

€ 11,90

### **„Griechische Art“**

Sauerrahm, Käse, Schafskäse, Paprika und Zwiebeln

€ 11,90

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Alkoholfreie Getränke

<b>Saurer Sprudel Medium</b>	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,80
<b>Stilles Wasser</b>	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,80
<b>Süßer Sprudel</b>	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,80
<b>Afri Cola</b> (1,7)	0,20l	€ 2,50
	0,40l	€ 3,80
<b>Coca Cola Light</b> (1,7)	0,20l	€ 2,50
	0,40l	€ 3,80
<b>Gelber Sprudel</b> (Bluna) (1,7)	0,20l	€ 2,50
	0,40l	€ 3,80
<b>Spezi</b> (1,7)	0,20l	€ 2,50
	0,40l	€ 3,80
<b>Bitter Lemon</b> (1,7)	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 3,90

## Teinacher Genuss Limonade

Zitrone	0,33l	€ 3,80
Rhabarber – Mirabelle 	0,33l	€ 3,80
Mango – Maracuja – Orange	0,33l	€ 3,80

## Säfte

<b>Saft</b>		0,20l	€ 2,90
<b>Saftschorle</b>		0,20l	€ 2,80
		0,40l	€ 3,80
-Apfelsaft	-Traubensaft	-Johannisbeersaft	
-Orangensaft	-Kirschnektar (1,7)	-Maracujasaft	
<b>Albschorle Apfel</b>		0,33l	€ 3,80
<b>Albschorle Apfel – Johannisbeere</b>		0,33l	€ 3,80

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte



## Zwiefalter Klosterbräu

### Unsere Biere

#### frisch gezapft vom Fass:

<b>Export</b>	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Naturtrüb</b>	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Hefeweizen Hell</b>	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Radler</b> Süß oder Sauer	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Cola Weizen</b>	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Heferadler „Russ“</b>	0,30l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,20



#### aus der Flasche:

<b>Urweizen</b> Dunkles Hefeweizen	0,50l	€ 4,20
<b>Kristallweizen</b>	0,50l	€ 4,20
<b>Hefeweizen</b> Alkoholfrei	0,50l	€ 4,20

#### Engel in der Flasche serviert:

<b>Helles</b>	0,33l	€ 3,00
<b>Naturtrübes</b>	0,33l	€ 3,00
<b>Hopfiges</b> Pils	0,33l	€ 3,00
<b>Alkoholfreies</b>	0,33l	€ 3,00

### spritziger Bodenseemost vom Fass

<b>„Unser Roter“</b> Apfel, Kirsch und Erdbeere (1,7)	0,30l	€ 2,80
Pur oder als Schorle genießen	0,50l	€ 3,80

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte



**„der Weiße“ Apfel und Birne (1,7)**  
Pur oder als Schorle genießen



0,30l € 2,80  
1,80



SCHLOSS AFFALTRACH

1928 bis heute.  
*Weine und Sekt(e)*  
*der Spitzenklasse*

**Glas Sekt** Weiß oder Rosé  
**Flasche Sekt** Weiß oder Rosé

0,1l € 3,50  
0,7l € 25,00

**Hugo**  
Sekt, Mineralwasser und  
Holunderblüten-Sirup auf Eis  
mit Minze und einer Zitronenscheibe garniert

0,25l € 5,90

**Aperol Spritz**  
Sekt, Mineralwasser und Aperol  
auf Eis mit einer Orangenscheibe garniert

0,25l € 5,90

**Lillet Wild Berry**  
Schweppes Russian Wild Berry mit Lillet  
auf Eis mit Himbeeren garniert

0,25l € 5,90



## Vor dem Essen

...wir servieren Ihnen als Aperitif

**Martini** Bianco oder Rosso auf Eis  
**Campari** Soda oder Orange  
0(1,5)

0,4cl € 4,90(1)  
0,4cl € 5,90

## Nach dem Essen

... zur Verdauung

**Obstler**  
**Williams Christ**  
**Marillen „Hausschnaps“**  
Österreichischer Marillen von der Brennerei Prinz  
**Himbeergeist**  
**Kirsch- oder Zwetschgenwasser**  
**Jägermeister**  
**Ramazotti** auf Zitrone und Eis  
**Ouzo** eisgekühlt  
**Baileys** auf Eis  
**Metaxa**


0,2cl € 2,50  
0,2cl € 2,60  
0,2cl € 2,60  
0,2cl € 2,60  
0,2cl € 2,60  
0,2cl € 2,60  
0,2cl € 2,80  
0,2cl € 2,70  
0,2cl € 2,70  
0,2cl € 2,70



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

<b>Grappa</b>	0,2cl	€ 2,70
<b>Wodka</b>	0,2cl	€ 2,70

### Kaffee Spezialitäten

<b>Tasse Kaffee</b>		€ 2,50	
<b>Pott Kaffe</b> (große Tasse)		€ 2,90	
<b>Cappuccino</b>		€ 2,90	
<b>Milchkaffee</b>		€ 2,90	
<b>Latte Macchiato</b>		€ 3,00	
<b>Espresso</b>		€ 2,40	
<b>Espresso Doppio</b>		€ 4,00	
<b>Espresso Macchiato</b>		€ 2,80	
<b>Heiße Schokolade</b>			
ohne Sahne			€ 2,90
mit Sahne		€ 3,50	

### Tee Spezialitäten

- Schwarzer Tee** (Ceylon)
- Kamillen Tee**
- Pfefferminz Tee**
- Grüner Tee**
- Kräuterharmonie**
- Waldbeere**
- Orancuja**
- Weißer Tee Exotik**
- Rooibos Orange** (Saisonal)



...Tee in der Großen Tasse serviert

€ 2,90

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Rotwein aus Deutschland

...regional aus Baden und Württemberg



<b>Trollinger mit Lemberger</b> -Heilbronner Stiftsberg- Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn		
typischer „Württemberg“, halbtrocken und süffig	0,25l	€ 5,20
<b>Trollinger</b> -Collegium Wirtemberg- aus dem Collegium Wirtemberg, Stuttgart		
trocken, großartiges Aroma von roten Beeren	0,25l	€ 5,40
<b>Lemberger</b> -Graf Neipperg- Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern		
trocken, kräftig und vollmundig	0,25l	€ 5,60
<b>Spätburgunder</b> -Oberkircher- Ortenau/Baden		
halbtrocken, warm und körperreich, voll samtiger Eleganz	0,25l	€ 5,60

## Rotwein aus bella Italia

<b>Merlot</b> -Venezie IGT- Porta Leoni, Veneto Italien, trocken, kräftig, mit würzigem Aroma	0,25l	€ 5,60
---	-------	--------

## Rosé aus bella Italia



<b>Bardolino</b> -Chiaretto- Villa Rocca, Gardasee/Italien		
trocken, nicht allzu herb, Duft nach Erdbeeren	0,25l	€ 5,60

## Rosé aus Spanien

<b>Rosé Q.b.A.</b> -Utiel Reguena- -Schlosskellerei Affaltrach-elegant und fruchtig	0,25l	€ 5,20
--	-------	--------

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Weißherbst aus Württemberg

**Lemberger** -*Heilbronner Stiftsberg*- Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn  
halbtrocken, fast lieblich,  
füllig und dicht im Geschmack

0,25l € 5,20

## Weissweine aus Deutschland

...regional aus Baden und Württemberg

**Riesling** -*Heilbronner Stiftsberg*-  
Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn  
halbtrocken, Säure und Süße perfekt verbunden

0,25l € 5,20

**Riesling** -*Collegium Wirtemberg*-  
Collegium Wirtemberg, Stuttgart  
trocken, fruchtig und frisch, typischer  
Württembergischer Riesling

0,25l € 5,50

**Grauburgunder** -*"Keuper" Heilbronner Stiftsberg*-  
Weingut Jürgen Drautz, Stuttgart  
trocken, säurearm, mit zarten nussigen Düften

0,25l € 5,50

**Weißburgunder** -*Jechtinger*-  
WG Jechtingen-Amoltern, Kaiserstuhl/Baden  
trocken, Alternative zum Grauburgunder, duftet  
nach gelbem Obst

0,25l € 5,50

## Weisswein aus bella Italia

**Chardonnay** -*Venezie IGT*-  
Porta Leoni, Veneto Italien  
filigran, erinnert an Äpfel- und Pfirsicharomen

0,25l € 5,50

**Rotwein Schorle**

0,25l € 3,60

**Weißwein Schorle**

0,25l € 3,60

**Weißherbst Schorle**

0,25l € 3,60

**Rosé Schorle**

0,25l € 3,60



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

→ Fragen zum Jahrgang?  
...u nser Servicepersonal beantwortet diese gerne

*Essen*

IST EIN

*Bedürfnis*

*Genießen*

IST EINE

*Kunst*

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Zusatzstoffliste

<b>Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kennlichmachung</b>	<b>Beispiele für Zutaten, die diese Stoffe enthalten können</b>
Farbstoff (Farbstoffe) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“  >>1<<	Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekokirschen, Tortenguss
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  >>2<<	Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“ “  >>3<<	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“  >>4<<	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff)	„geschwefelt“ >>5<<	Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen), Trockenfrüchte
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“ >>6<<	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965- E 967	„mit Süßungsmittel bei Aspartam (E 951) zusätzlich „enthält winw Phenylalaninquelle“  >>7<<	Brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren. Anmerkung: Wenn Sorbit E 420) =Zuckeralkohol als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis	„mit Phosphat“  >>8<<	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kennlichmachung ist nur bei

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

452		Verwendung in Fleischerei Erzeugnissen vorgeschrieben.
-----	--	---

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte