

Vorspeisen

Schmalzhäfele (Griebenschmalz mit Brot ^{(a)*})	€ 4,80
Portion Knoblauchbrot ^{(a)*}	€ 5,50
Tagessuppe (Bitte fragen Sie unser Serviceteam)	€ 5,50

Salate

Großer gemischter Salat mit Rohkostsalat	€ 7,80
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Sweet-Chili-Soße	€ 15,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{(3, 8,a)*}	€ 9,90
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot ^{(1, 3, 8,a)*}	€ 9,90

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	€ 3,90
Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella ^{(a,c,g)*}	€ 9,90
Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^{(a,c,g)*}	€ 9,90

Essen ist ein Bedürfnis,



Genießen ist eine Kunst.

Zimmermann's Klassiker

Zimmermann's Winzertoast^{(1,3,8,I)*}

(Bauernbrot mit Schinken, Zwiebeln, Käse und Wein überbacken) € 11,50

Ein Paar heiße, geräucherte Bauernwürste

• mit Brot^{(8,a)*} € 10,90

• mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(i,j)*} € 13,90

Ein Paar Kalbsbratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(4,c,i,j)*} € 14,50

Geräuchertes Schweinebäckchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(i,j)*} € 16,50

Zwei Panierte Schweineschnitzel

mit Pommes Frites^{(a,c)*} € 16,80

Cordon Bleu vom Schweinerücken^{(3,8,a,c,g,j,)*}

mit Bergkäse und Schinken gefüllt, mit Pommes Frites und Salat € 22,90

Entrecôte vom argentinischen Angus Beef

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites € 29,80



*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat^{(1,a,c)*} € 12,80

Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella^{(a,c,g)*} € 9,90

Vesper

Französischer Münsterkäse
mit Zwiebeln, Kümmel und Brot^{(a,g)*} € 8,90

Bauernvesper mit Brot^{(1,3,8,a)*} € 9,00
(Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Zwiebeln)

Schwartenmagendungi oder Leberwurstdungi
mit Zwiebeln und Brot € 9,50
(angemacht mit Essig und Öl)^{(1,3,8,a)*}

Speckvesper mit Brot^{(8,a)*} € 12,50
(Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln)

Zimmermann's Bergplättle für 2 Personen^{(1,3,8,a)*} € 19,50
(Hausmacher, Schinken, Speck, Käse, Zwiebeln und Brot)

Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf^{(1-2-3-4-j)*} € 0,50

extra Portion Butter^{(g)*} € 0,50

Körble Bauernbrot^{(a)*} € 2,50

Portion gebratene Zwiebeln € 2,00

Portion hausgemachte Kräuterbutter^{(8-g)*} € 2,00

Bratensoße oder Rahmsoße € 2,50

Sollten Sie einen Hauptgang teilen wollen, bringen wir Ihnen gerne einen Räuberteller und berechnen diesen mit € 1,50.

*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Eis und Desserts

1 Kugel Eis ^{(1,4,9,c,g)*} (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	€ 2,20
Gemischtes Eis mit Sahne ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Eis)	€ 6,00
Coup Danemark ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße)	€ 7,50
Schwarzwaldbecher ^{(1,4,9,c,g)*} (1 Kugel Schokoladen und 2 Kugeln Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahne)	€ 8,50

Life
is short,
eat
Dessert
first



Chef's Lieblingsdessert



Apfelkuchen^{(9,a,g)*}

mit Rahm, dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt

€ 11,50

mit persönlicher Empfehlung vom Chef, genießen Sie dazu

Muskateller (0,1l) mit natürlicher Restsüße

€ 5,00

oder Obstbrand (2cl) im Eichenfass gereift

€ 4,20



Für

Süßes
ist man nie
zu satt...

Kuchen & Torten

aus unserer Kuchenvitrine auf Anfrage

Kuchen

€ 3,60

Torten

€ 4,80

1 Portion Sahne^{(g)*}

€ 0,60