



## Kalte und warme Hüttenvesper

Dreierlei »Sattellei Versucherle« Griebenschmalz, »Bibbeles Käs« und Kräuterbutter	7,80 €
Sülze vom Weiderind im Glas serviert mit Meerrettich <sup>5</sup>	9,90 €
Das »Sattellei Hüttenvesper« – Hausmacher Würste, Schwarzwälder Schinken und Käse <sup>2,3</sup>	12,50 €
Murgtaler Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurke <sup>2,3</sup>	9,90 €
Schwäbischer »Bibbeles Käs«, angemachter, körniger Frischkäse mit Aromaten und Schnittlauch	8,90 €
Junge Blattsalate auf Meerrettich-Walnuss-Vinaigrette mit geräuchertem Forellenfilet aus Buhlbach <sup>5</sup>	11,50 €
»Gaisburger Marsch« – deftiger Rindfleischetopf mit Wurzelgemüse, Spätzle und Kartoffeln	10,50 €
Kartoffelsuppe mit Kracherle	9,50 €
Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	9,90 €
Gebrühte, grobe Bauernwurst vom Weiderind mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut <sup>2,3</sup>	11,50 €
Geschmälzte Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat <sup>2,3</sup>	12,00 €
Ofenfrischer Sattellei-Fleischkäs' mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>2,3</sup>	12,00 €
Hausgemachte Fleischküchle mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat <sup>2,3</sup>	12,50 €
Schwäbisches Schäufole mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut <sup>2,3</sup>	12,80 €

Zu allen Gerichten servieren wir unser Sattellei-Vesperbrot

Schwarzwälder Kirschschnitte	4,10 €
Tageskuchen der Saison	3,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis	7,20 €
Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce	6,90 €
Sattelleieisbecher mit Karamellsauce und Nüssen	6,50 €
Schwarzwaldeisbecher mit Kirschwasser	6,50 €

<sup>1</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen  
oder Nitritpökelsalz / <sup>4</sup> mit Farbstoff / <sup>5</sup> geschwefelt / <sup>6</sup> mit Süßstoff / <sup>7</sup> koffeinhaltig / <sup>8</sup> chininhaltig  
In einigen Speisen sind zudem deklarierungspflichtige Allergene enthalten.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach der Ergänzungskarte.



## Getränke

Mineralwasser Teinacher 0,7 l	5,20 €
Sinalco Cola / Orange / Zitrone 0,25 l <sup>2,3,4,5,7</sup>	3,10 €
Orangensaft / Apfelsaft 0,2 l <sup>3</sup>	3,10 €
Apfelschorle 0,25 l <sup>3</sup>	3,10 €
Johannisbeerschorle 0,25 l <sup>3</sup>	3,10 €

Tasse Kaffee <sup>7</sup>	3,60 €
Milchkaffee / Cappuccino <sup>7</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>7</sup>	4,10 €
Espresso <sup>7</sup>	2,70 €
Tasse Tee	3,30 €
Schokolade mit Sahne	4,10 €

## Alpirsbacher Biere vom Fass

Pils 0,3 l	3,50 €
Pils 0,5 l	4,20 €
Weizenbier 0,3 l	3,50 €
Weizenbier 0,5 l	4,20 €
Radler 0,3 l	3,50 €
Radler 0,5 l	4,20 €
Pils alkoholfrei 0,33 l	3,60 €

## Winzergenossenschaft Sasbachwalden

Müller-Thurgau QbA 0,25 l <sup>5</sup>	5,10 €
Riesling QbA trocken 0,25 l <sup>5</sup>	5,50 €
Grauburgunder QbA trocken 0,25 l <sup>5</sup>	5,50 €
Spätburgunder Weißherbst QbA trocken 0,25 l <sup>5</sup>	5,60 €
Spätburgunder Rotwein QbA trocken 0,25 l <sup>5</sup>	5,70 €
Spätburgunder Rotwein QbA 0,25 l <sup>5</sup>	5,70 €
Glas Winzersekt QbA 0,1 l <sup>5</sup>	6,50 €

## Sattellei-Schnäpse

Kirschwasser 2 cl	2,70 €
Williams Birne 2 cl	2,70 €
Obstbrand 2 cl	2,60 €
Waldhimbeergeist 2 cl	2,80 €
Zwetschgenwasser 2 cl	2,70 €
Topinambur 2 cl	2,70 €
Blutwurz 2 cl	2,70 €
Mitteltaler Kräuterlikör 2 cl	2,70 €

<sup>1</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen  
oder Nitritpökelsalz / <sup>4</sup> mit Farbstoff / <sup>5</sup> geschwefelt / <sup>6</sup> mit Süßstoff / <sup>7</sup> koffeinhaltig / <sup>8</sup> chininhaltig  
In einigen Speisen sind zudem deklarierungspflichtige Allergene enthalten.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach der Ergänzungskarte.