



*Speisen &
Getränke*



Suppen & Salate "aus der Region"

Frittatensuppe Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuterflädle	3,80
Nockerlsuppe Tomatencremesuppe mit hausgemachten Basilikumnockerl	3,80
Sportcentersalat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, gegrillte Speckscheibe, Putenstreifen & gerösteter Sesam 1,3,16	9,20
Mediterraner Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Feta, Oliven & gegrillte Zucchini 1,3	8,90
Griechischer Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln & Feta 3	8,90
Thunfisch Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Oliven, Zwiebeln & Thunfisch	8,80
Haus Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, gegrillten Champignons, Paprikastreifen & Putenstreifen	9,20
Chef Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Rinderstreifen, geröstetem Sesam & Gouda 1,3,16	9,80
Großer Gemischter Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Kartoffelsalat, Krautsalat & Zwiebeln	6,80
Beilagensalat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Kartoffelsalat, Krautsalat & Zwiebeln	3,80

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing und Baguettebrot serviert.
Gerne reichen wir Ihnen auch Essig und Öl.

Sollten Sie Allergiker sein und Fragen zu den Allergenen haben, bitten wir Sie direkt unser Servicepersonal anzusprechen. Alle Zusatzstoffe sind gemäß der Auflistung (zu finden auf der letzten Seite) an allen Speisen und Getränken gekennzeichnet.
Allergene all unserer Speisen und Getränken werden in einem separaten Ordner aufgeführt.
Bei Tagesangeboten bitten wir Sie ebenfalls unser Servicepersonal anzusprechen.

Unsere Pfannen-Schnitzel

"gebraten in Butterschmalz"

*Stellen Sie sich ihr Schnitzelgericht zusammen aus:
Schnitzelart • Fleischsorte • Soße • Beilage*

Natur-Schnitzel

Jägerschnitzel

belegt mit Champignons & Röstzwiebeln

<i>vom Schwein</i>	11,70
<i>von der Pute</i>	12,70
<i>vom Kalb</i>	14,70

Schnitzel Saltimbocca

belegt mit gegrillter Speckscheibe & Salbei-Mandelpesto, in Butter und Weißwein gebraten 1,3, 16

<i>vom Schwein</i>	12,40
<i>von der Pute</i>	13,40
<i>vom Kalb</i>	15,40

Schnitzel "Leandro"

belegt mit Champignons, Paprikastreifen, Zwiebeln & Kräuterschmand, überbacken mit Gouda

<i>vom Schwein</i>	12,30
<i>von der Pute</i>	13,30
<i>vom Kalb</i>	15,30

Zigeunerschnitzel

belegt mit Schmelzzwiebeln und gebratenen Paprikastreifen

<i>vom Schwein</i>	11,70
<i>von der Pute</i>	12,70
<i>vom Kalb</i>	14,70

Holzällerschnitzel

belegt mit gegrillter Speckscheibe & Schmelzzwiebeln 1,3, 16

<i>vom Schwein</i>	11,70
<i>von der Pute</i>	12,70
<i>vom Kalb</i>	14,70



Panierte Schnitzel

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren

<i>vom Schwein</i>	11,70
<i>von der Putz</i>	12,70
<i>vom Kalb</i>	14,70

Kräuter-Crispy Schnitzel

Basilikum-Petersilie-Nacho-Panade

<i>vom Schwein</i>	11,90
<i>von der Putz</i>	12,90
<i>vom Kalb</i>	14,90

Schnitzel Elsässer

belegt mit gegrillter Speckscheibe, Lauch & Kräuterschmand, überbacken mit Gouda 1,3, 16

<i>vom Schwein</i>	12,80
<i>von der Putz</i>	13,80
<i>vom Kalb</i>	15,80

Schnitzel Rustikal

belegt mit gegrillter Speckscheibe & Jalapeños, überbacken mit Gouda 1,3, 16

<i>vom Schwein</i>	12,70
<i>von der Putz</i>	13,70
<i>vom Kalb</i>	15,70

Schnitzel Hawaii

belegt mit Hinterschinken & Ananasscheibe, überbacken mit Gouda 1,3, 16

<i>vom Schwein</i>	12,70
<i>von der Putz</i>	13,70
<i>vom Kalb</i>	15,70

Beilagen-Klassiker hausgemacht:

- Bratkartoffeln
- Spätzle
- Pommes frites
- Salat aus der Region
- für einen Aufpreis von 1 € ebenfalls wählbar
- Käsespätzle
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Soßen

- Bratensoße
- Champignonrahmsauce

Gefüllte Schnitzel

Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Gouda 3,16

<i>vom Schwein</i>	12,70
<i>von der Pute</i>	13,70
<i>vom Kalb</i>	15,70

Mediterrane Art

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Oliven, Zucchini & Feta 3,16

<i>vom Schwein</i>	12,90
<i>von der Pute</i>	13,90
<i>vom Kalb</i>	15,90

Tessiner Art

Paniertes Schnitzel gefüllt mit gegrillter Speckscheibe, Champignons, Kräuterschmand & Gouda 1,3,16

<i>vom Schwein</i>	12,90
<i>von der Pute</i>	13,90
<i>vom Kalb</i>	15,90

Ungarische Art (scharf)

Gefülltes Schnitzel mit Paprika, Tomate, Zwiebel, Jalapeños & Gouda 3,16

<i>vom Schwein</i>	12,80
<i>von der Pute</i>	13,80
<i>vom Kalb</i>	15,80

Veggie & Vegan-Schnitzel

Honolulu

paniertes Soja-Schnitzel belegt mit Ananas, überbacken mit Gouda

10,60

Veggie

hausgemachtes Gemüseschnitzel mit gegrillten Paprikastreifen & Zucchini, überbacken mit Gouda

11,40

Wiener Art (vegan)

paniertes Soja-Schnitzel auf gegrilltem Zucchini-Paprika-Champignon Gemüse

10,20



Schnitzel - Teller

3 kleine Schnitzel á 100g

Wiener Kalbschnitzel, Kräuter-Crispy Putenschnitzel & Cordon Bleu Schweineschnitzel dazu eine Beilage & Soße nach Wahl.

16,90

Haus - Platte

1 Wiener Kalbschnitzel 200g,
1 Zwiebelrostbraten 200g,
6 panierte Chicken Nuggets mit BBQ-Dip,
1 Putenfiletsteak 200g mit Kräuterbutter,
dazu 3 Beilagen & Soße nach Wahl.

39,70

Beilagen-Klassiker hausgemacht:

- Bratkartoffeln
- Spätzle
- Pommes frites
- Salat aus der Region
- für einen Aufpreis von 1 € ebenfalls wählbar
- Käsespätzle
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Soßen

- Bratensoße
- Champignonrahmsauce



Beefer Original
Est. 2011

Steaks "aus dem Beefer bei 800 °C"

Rumpsteak 200 g Roastbeef vom Argentinischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl	16,70
"Schwäbischer" Zwiebelrostbraten 200 g Roastbeef vom Argentinischen Weiderind mit hausgemachten Röstzwiebeln & Bratensoße, dazu Beilage nach Wahl	16,90
Putenfiletsteak 200 g Putenfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl	13,90
"Tiroler" Rostbraten 200 g Schweinerücken vom regionalen Landschwein belegt mit gegrillter Speckscheibe, hausgemachten Röstzwiebeln & Rahmsoße, dazu Beilage nach Wahl	14,20
Kalbsrosésteak 200 g vom feinen Kalbsrücken mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl	15,90

HAUS "gemachte" Burger "aus dem Beefer bei 800 °C"

Hamburger 200 g saftiges Rinderhack belegt mit Tomaten, Gurken, Salatblatt, Zwiebeln & Burgersoße 1	6,60
Hamburger mit Pommes 1	8,60
Cheeseburger 200 g saftiges Rinderhack belegt mit Gouda, Tomaten, Gurken, Salatblatt, Zwiebeln & Burgersoße 1	6,90
Cheeseburger mit Pommes 1	8,90
Neckar-Burger 200 g saftiges Rinderhack belegt mit Gouda, Tomaten, Gurken, Salatblatt, gebratenen Speckscheiben, gerösteten Zwiebeln & Burgersoße 1, 3, 16	7,50
Neckar-Burger mit Pommes 1, 3, 16	9,50
Hawaiiburger 200 g saftiges Rinderhack belegt mit Schinken, Ananas, Gouda, Tomaten, Salatblatt & Burgersoße 1, 3, 16	7,20
Hawaiiburger mit Pommes 1, 3, 16	9,20
Salsa-Burger (scharf) 200 g saftiges Rinderhack belegt mit feurigen Jalapeños, gebratenen Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salatblatt, Gouda & Burgersoße 1, 2	7,40
Salsa-Burger mit Pommes 1, 2	9,40
Veggie-Burger 200 g hausgemachtes Gemüse-Patty belegt mit Tomaten, Gurken, Salatblatt, Gouda & Burgersoße 1, 2	7,40
Veggie-Burger mit Pommes 1, 2	9,40



Klassiker & Fingerfood

Käsespätzle mit Salat mit hausgemachten Röstzwiebeln	6,90
Spätzlepfanne mit Gemüse hausgemachte Spätzle in fruchtiger Tomatensoße, gegrillten Zucchini & Paprikastreifen	6,90
Ofenkartoffel "Klassik" mit Salat Ofenkartoffel mit Kräuterschmand & gebratenen Putenstreifen	7,80
Ofenkartoffel "Texas" mit Salat Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, gegrillten Speckscheiben & Röstzwiebeln	7,50
Fingerfoodplatte Nuggets, Brokkoli-Nuggets, Pommes, Potato Dippers, Kräuterschmand & BBQ-Dip	10,90
Potato Dippers mit Kräuterschmand	4,90
Portion Pommes	3,50
Brokkoli-Nuggets mit Pommes & BBQ-Dip panierte Nuggets mit Brokkoli-Käse-Füllung	6,80
Chicken Nuggets mit Pommes & BBQ-Dip	6,80
Nachos überbacken mit Käse & Jalapeños 2	4,90

Für unsere kleinen Gäste

Kids-Schnitzel paniertes Putenschnitzel mit Pommes	5,90
Kids-Nuggets Chicken Nuggets mit Pommes	5,90
Kids-Brokkoli-Nuggets panierte Nuggets mit Brokkoli-Käse-Füllung dazu Pommes	5,90

Desserts

Eisvariation "Mariella" Schoko-, Waldfrucht-, und Vanilleeis mit Sahne & Schokosoße 2	3,90
Crêpe "Lionel" hausgemachter Crêpe mit Nutella und Puderzucker	3,50
Crêpe "Suzette" mit Vanilleeis Crêpe flambiert in einer Orangenlikör-Sauce dazu Vanilleeis	4,70
Quarknocken gebröselt mit Waldfruchteis Nockerl aus lockerem Topfenteig, umhüllt mit süßen gerösteten Bröseln dazu Waldfruchteis	4,80

Fassbiere

	0,3l	0,4l	0,5l
Becks Pils	2,90	3,50	
Dinkelacker Export	2,60		3,50
Paulaner Hefeweizen	2,80		3,70
Radler sauer	2,60		3,50
Radler süß ¹	2,60		3,50
Cola-Weizen ^{1,2,11}	2,80		3,70
Bananen-Weizen ³	2,80		3,70
Russ ¹	2,80		3,70
Gaffel-Kölsch 0,2 l			1,80
Meter Gaffel-Kölsch 11 x 0,2 l			18,00
Pitcher 1,5 l Export,Radler			9,00
Pitcher 1,5 l Weizen, Cola-Weizen, Russ			9,50

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
Becks Gold	2,80	
Becks Alkoholfrei ³	2,80	
Desperados ³	3,80	
Sanwald Kristallweizen		3,60
Sanwald dunkles Hefeweizen		3,60
Paulaner Alkoholfrei		3,60



Softdrinks

	0,3l	0,5l
Tafelwasser	1,90	2,90
Cola 1, 2, 11	2,40	3,50
Colamix 1, 2, 3, 11	2,40	3,50
Orangenlimo 1, 2, 3	2,40	3,50
Zitronenlimo 1	2,40	3,50
Apfelschorle 1, 2	2,60	3,70
Eistee Pfirsich oder Zitrone	2,60	3,70
Energy 1, 2, 11, 18	2,60	3,70
Schweppes Bitter Lemon 3, 10	2,60	3,70
Schweppes Ginger Ale 2	2,60	3,70
Schweppes Tonic Water 10	2,60	3,70

Coca Cola Light 0,33 l 1, 2, 6, 7, 8, 11 2,80

Coca Cola 0,33 l 1, 2, 6, 7, 8, 11 2,80

Tafelwasser 1 l 4,50

Ensinger Gourmet BIO-Mineralwasser
classic oder still 0,75 l 4,50

Fruchtsaftgetränke

	0,3l	0,5l
Johannisbeernektar 1	3,20	4,20
Maracujanektar 1	3,20	4,20
Apfel-Holundersaft 1	3,20	4,20
Kirschnektar 1	3,20	4,20
Grapefruitsaft 1	3,20	4,20
Bananennektar 1, 3	3,20	4,20
Orangensaft 1	3,20	4,20
Saftschorlen 1, 3	2,90	3,90
Sanfter Engel 1, 2 Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleis & Sahne	3,50	4,50

Weißweine

Pinot Grigio IGT delle Venezie, Endrizzi / Italien, trocken	0,25 l	3,90	0,75 l	10,80
Riesling Stettener Heuchelberg QbA / Württemberg, halbtrocken	0,25 l	3,70	1 l	13,50
Riesling Löwensteiner Salzberg Riesling QbA / Württemberg, trocken	0,25 l	3,70	1 l	13,50

Rotweine

Cabernet Sauvignon Fortant De France / trocken	0,25 l	4,20	0,75 l	11,80
Trollinger Haberschlachter Dachsberg QbA / Württemberg, trocken	0,25 l	3,90	1 l	14,20
Trollinger mit Lemberger Löwensteiner Salzberg QbA / Württemberg	0,25 l	3,90	1 l	14,20

Roséweine

Spätburgunder Munzinger Weissherbst / Württemberg	0,25 l	3,80	1 l	13,90
Schwarzriesling Weissherbst Löwensteiner Salzberg QbA / Württemberg	0,25 l	3,80	1 l	13,90

Weinschorle weiß / süß - sauer	0,25 l	2,60
Weinschorle rot / süß - sauer	0,25 l	2,80
Weinschorle rose / süß - sauer	0,25 l	2,70

Prosecco

Prosecco Josello Schlossbergkellerei Althengstett	Piccolo	0,2 l	4,50	0,75 l	15,90
---	----------------	-------	-------------	--------	--------------



Spirits	2 d	4 cl
Jack Daniel´s	2,80	4,30
Asbach Uralt	2,80	4,30
Baileys	2,80	4,30
Ramazotti	2,80	4,30
Jägermeister	2,50	3,50
Sambuca	2,50	3,50
Wodka	2,50	3,50
Tequila Silver / Gold	2,50	3,50
Obstler	2,50	3,50
Williams Christ	2,50	3,50
Himbeergeist	2,50	3,50
Grappa Gavi	2,50	3,50
Ouzo	2,50	3,50

Longdrinks 0,2 l	2 d	4 cl
Wodka - Energy ^{1, 2, 11, 18}	3,90	5,80
Wodka - Lemon ^{3, 10}	3,90	5,80
Jacky - Cola ^{1, 2, 11}	3,90	5,80
Gin - Tonic ¹⁰	3,90	5,80
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol & Soda	4,90	

Das "Pitcherbrett"

Smirnoff Wodka 0,5 l / Energy 1,5 l / Eis ^{1, 2, 11, 18}	29,90
Smirnoff Wodka 0,5 l / Bitter Lemon 1,5 l / Eis ^{3, 10}	29,90
Jack Daniel´s 0,5 l / Cola 1,5 l / Eis ^{1, 2, 11}	29,90
Bombay Gin 0,5 l / Tonic Water 1,5 l / Eis ¹⁰	29,90

Cocktails ohne Alkohol

Strawberry Caipirinha Tonic Water, brauner Zucker, Erdbeersirup & Limetten 1	5,50
Sportsman Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Bananensaft & Limetten	5,20
Strawberry Colada Ananassaft, Sahne, Cocossirup, Erdbeersirup & Erdbeerslush 1, 2	5,50
Kiba Bananen-, & Kirschnektar 1, 3	4,20

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha Pitu, weißer Rum, brauner Rohrzucker & Limetten	6,50
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Cocossirup & Haselnussirup 1, 2	6,40
Sex on the Beach Wodka, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysirup & Erdbeerslush 1, 2, 3	6,40
Swimmingpool Tequila, Blue Curaçao, Cocossirup & Blaues Himbeerslush 1, 2	6,50
Long Island Ice Tea Gin, Tequila, Rum, Wodka, Pitu, Zitronensaft, Cola & Limetten 1, 2, 11	7,80
Cuba Libre Weißer Rum, Zitronensaft, Cola & Limetten 1, 2, 11	6,40



Kaffee

Espresso 11	1,70
Doppelter Espresso 11	2,80
Kaffee Crema 11	2,30
Cappuccino mit Milchschaum 11	2,50
Latte Macchiato 11	2,80
Milchkaffee 11	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne 17	2,90
Eiskaffee 11, 17	3,90
Kalter Latte Macchiato mit Vanilleeis und Sahne	

Tee

Schwarzer Tee	2,50
Kräutertee	2,50
Früchtetee	2,50
Heiße Zitrone	2,50

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Freitag	15 bis 23 Uhr
Samstags, an Feiertagen und in den Ferien BW	11 bis 23 Uhr
Sonntags	11 bis 22 Uhr

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Sachrin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert 16 mit Nitritpökelsalz 17 mit Emulgator
18 mit Taurin