



Stadtberger Hof

Wir sind gerne für Sie da:

Do – Sa

ab 17:30 Uhr

So

ab 11:30 Uhr

(warme Küche bis 21:30 Uhr)

Aperitif

Campari Orange	Longdrink mit Orangensaft & 4 cl Campari ³	€	4,80
Campari Soda	Longdrink mit Tonic & 4 cl Campari ³	€	4,80
Weilunder	Weißbier, Prosecco, Holundersirup	€	4,80
Hugo	Cocktail mit Prosecco, Holundersirup, Minze	€	4,80
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	€	4,80
Sherry dry oder medium dry	5 cl	€	4,00
Royal Oporto Portwein	5 cl	€	4,00

Schaumwein

		0,15 l	0,75 l
Prosecco Rivi Agostini	€	3,50	€ 19,50
...mit einem Schuss Aperol oder Rosenlikör	€	3,50	€ 19,50
Aperol Sprizz		0,25 l	€ 5,00
Zähringer Classic Brut			€ 24,00
Veuve Clicquot Ponsardin Champagner			€ 79,00
Moet & Chandon Brut Imperial Champagner			€ 77,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit wechselnder Einlage	€ 3,00
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne	€ 3,50
Klare Gemüsesuppe mit Farfalle	€ 3,00

Vorspeisen und Salate

Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Champignonscheiben und Balsamico	€ 9,50
Bunter Marktsalat mit gebratenen Putenstreifen	€ 8,50
Frischer Blattsalat mit Himbeerdressing und gebratenem Zander	€ 11,80
Räucherlachs mit Kartoffel-Zucchini-Rösti und Kräuterschmand	€ 9,80
Beilagensalat	€ 3,50

Hauptgerichte

Schweinebraten aus dem Nacken
mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und Kartoffelknödel € 8,80

1

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites € 8,50

„Schwabenpfännle“
Gebratene Schweinefilet-Medaillons
mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Gemüse € 13,80

9er Chicken Wings
mit Wedges und 3 verschiedenen Dip-Saucen € 7,90

Spare-Ribs
mit BBQ-Sauce und Brotkorb € 7,50

Zwiebelrostbraten
mit Kässpätzle € 14,50

mit Bratkartoffeln € 14,50

Rinderfiletsteak an zweierlei Senfsaucen
mit Gemüse und Kartoffelplätzchen € 19,80

„Surf and Turf“
Rinderfiletsteak und Riesengarnelen vom Grill
mit Spinat und Baked Potato € 25,50

Rinderleber sauer
mit Essiggurken-Streifen, Balsamico-Sauce und
Röstkartoffel € 9,80

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
und Rosmarinkartoffel € 11,50

Gegrillte Riesengarnelen
in Tomaten-Knoblauch-Sauce auf Tagliarini € 9,50

Fisch-Curry
mit frischem Gemüse und Duftreis € 12,80

Vegetarisch

Gefüllte Gemüsepfannkuchen
mit Sweet-Chili und Käse an Kräuterrahmsauce € 8,00

Panierte Zucchinischnitzel
auf Tomatensauce und Tagliarini € 8,50

Allgäuer Käsespätzle
mit hausgemachten Röstzwiebeln € 7,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne € 3,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus € 6,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 3,80

Für den kleinen Hunger

Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke und Brotkorb	€ 6,00
Bayerischer Wurstsalat vom Leberkäse	€ 6,00
Schweizer Wurstsalat mit Streifen vom Bergkäse	€ 6,80
Hausgemachter Obatzda mit Zwiebelringen	€ 5,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 7,80
„Jägertoast“ Schweinefilet-Medaillons mit Champignonrahm und Käse überbacken, an Salatgarnitur	€ 8,90

Senioren- bzw. Kinderteller minus 30 %

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten
Appetit!

Weißwein offen 0,2 l

Cortese dell'alto Monferrato € 3,80
La Guardia, Morsasco, Italien
Seit über einem Viertel Jahrhundert unser Hauswein, erfrischend, trocken

Pinot Grigio Tramont delle Venezie € 4,30
Trocken und mit einer zarten Würze

Grüner Veltliner Rosenthal € 4,30
Burgenland, Österreich
Spritzig und würzig mit milder Säure

Roséwein offen 0,2 l

Spätburgunder Rosé € 4,80
Zähringer Ecovin, Baden
Trocken und fruchtig mit leichten Erdbeeraromen

Asselheimer Höllenpfad € 4,40
Portugieser Weißherbst, Pfalz
Mineralhaltig mit etwas Säure, fruchtig, erfrischend

Rotwein offen 0,2 l

Jechtinger Eichert € 5,00
Spätburgunder Rotwein
Öko Weinanbau am Kaiserstuhl, gut gereift, samtig und elegant, feine
Note von Brombeeren und Sauerkirschen

Dolcetto di Ovada € 3,80
La Guardia, Morsasco, Italien
Trocken, leicht, bekömmlich

Blauer Zweigelt € 4,30
Rosenthal, Burgenland
Trocken, samtig, geschmeidig, erinnert an Beerenfrüchte

Merlot delle Venezie IGT € 4,60
Trocken, leichte Tannine, Duft nach Waldbeeren

Weinschorle 0,5 l

Weinschorle süß oder sauer € 4,90

Weißwein

	0,75 l
Riesling Classic Asselheim an der Weinstraße, Pfalz Feine Zitrusnoten und ein Hauch von frischem Apfel, prägen diesen „König der Weine“	€ 16,00
Mühlheimer Grafenstück Grauburgunder Spätlese, Pfalz trocken, vollfruchtiger, schmelziger Wein, geprägt von reifer Birne und südländischen Früchten	€ 15,00
Grüner Veltliner Senftenberger Piri Kremstal, Österreich Nicht zuletzt wegen Weinen wie diesem, hat der Grüne Veltliner in den letzten Jahren weltweit seinen Siegeszug begonnen	€ 24,00
Pinot Grigio DOC Mezzacorona Trentino, Italien Trauben aus dem Etschtal, trocken und erfrischend	€ 17,00
Lugana, San Benedetto Zenato, Lago di Garda, Italien Besont fruchtiges Bouquet, spritzig und feinwürzig im Nachgeschmack	€ 23,00
Pouilly Fumé Loire AOC Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich Ähnlich seinem Bruder im Geiste, dem Sancerre ist auch der Pouilly Fumé ein idealer Wein zu Fisch und Krustentieren	€ 28,50

Roséwein

	0,75 l
Spätburgunder Weißherbst Mühlheimer Sonnenberg, Auslese trocken, feine Erdbeeraromen und eine leichte Vanille untermalen diesen körperreichen Wein	€ 21,00

Rotwein

	0,75 l
Candidato Tempranillo Barrica Vino de la Tierra de Castilla trocken, würzig, fein nuancierter Charakter Zarte Holzberührung - Geheimtipp -	€ 16,90
Dolcetto di Ovada DOC kräftiger, trockener Wein, angenehm fruchtig mit einer leichten Kirschnote	€ 16,00
Merlot delle Venezie IGT Armani, Italien trocken, weich, Duft nach Waldbeeren	€ 16,90
Salento Rosso Valle Cupa Ein sehr ausgewogener und runder Rotwein vom Stiefelabsatz der italienischen Halbinsel	€ 23,90
Barolo, La Guardia DOC Trockenes ausladenes Bukett und wundervolle Eleganz mit einer leichten Kirschnote	€ 52,00
Finca Antigua Reserva La Mancha, Spanien Fruchtig, samtiges Cuvée aus der Heimat Don Quijotes, purpurrot im Glas mit einem Duft von Kirschen, Himbeeren und Waldbeeren, trocken	€ 39,00
Campos de Dulcinea Tempranillo Y Syrah, Spanien Dieses fruchtig, samtiges Cuvée fasziniert mit Aromen von roten Früchten und Pfeffer.	€ 29,00

Jahrgänge auf Anfrage

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,5 l
Coca Cola ^{1 2 3 6}	€ 2,20	€ 3,30
Coca Cola light ^{1 2 3 5 6}	€ 2,20	€ 3,30
Cola Mix ^{1 2 3 6}	€ 2,20	€ 3,30
Limonade weiß ^{1 2}	€ 2,20	€ 3,30
Limonade gelb ^{1 2 3}	€ 2,20	€ 3,30
Bitter lemon ^{1 4}	€ 2,20	€ 3,30
Tonic Water ^{1 4}	€ 2,20	€ 3,30
Ginger Ale ¹	€ 2,20	€ 3,30
Ice Tea Pfirsich, Zitrone	€ 2,20	€ 3,30
Almdudler	€ 2,20	€ 3,30
Bionade		
Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter	0,33 l	€ 2,80

Wasser

Tafelwasser	0,2 l	€ 2,00
Tafelwasser	0,5 l	€ 3,00
San Pellegrino	0,25 l	€ 2,20
San Pellegrino	0,5 l	€ 3,30
San Pellegrino	1,0 l	€ 5,50
Acqua panna (still)	0,5 l	€ 3,30
Acqua panna (still)	0,75 l	€ 4,80
Leitungswasser		€ 1,00

Saft & Nektar

Apfel, Orange, Kirsch, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja

	0,2 l	0,5 l
Saft	€ 2,20	€ 3,50
Saftschorle	€ 2,20	€ 3,30

Biere der Unterbaarer Brauerei

Helles Bier	0,5 l	€ 2,80
Dunkles Bier	0,5 l	€ 2,80
Radler hell oder dunkel ^{1 4}	0,5 l	€ 2,80
Pils	0,3 l	€ 2,40
Weißbier	0,5 l	€ 3,00
Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 3,00
Leichtes Weißbier	0,5 l	€ 3,00
Colaweizen ^{1 2 3 6}	0,5 l	€ 3,00
Russ ^{1 4}	0,5 l	€ 3,00
Berliner Weisse ¹ rot oder grün	0,5 l	€ 3,00
Geiss ^{1,3} Kirsch oder Cognac	0,5 l	€ 3,90
Gerstel alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 2,80
Desperados ^{4,6}	0,33 l	€ 3,00

Heiße Getränke

Caffé ⁶	€ 2,30
Espresso ⁶	€ 1,90
Espresso doppio ⁶	€ 2,90
Espresso coretto ⁶	€ 2,90
Cappuccino ⁶	€ 2,60
Flavoured macchiato mit Mandel, Haselnuß, Amaretto oder Karamell	€ 3,50
Caffé latte ⁶	€ 2,90
Latte macchiato ⁶	€ 3,20
Tee Kamille, Früchte, Kräuter, Schwarz, grün, Pfefferminz, Hagebutte, Malve	€ 2,30
Tee mit Rum	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 2,90
Grog mit 2 cl Rum	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 2,60

Digestif – Auswahl

Whisk(e)y	4 cl
Jack Daniel´s	€ 6,50
Tullamore Dew, Irish Wiskey	€ 6,50
Chivas Regal, Premium Scotch	€ 6,50
Dimple 12 Years Scotch	€ 6,50
Cardhu Single Malt, Scotch Whisky	€ 6,50

Weinbrand / Cognac

2 cl

Asbach Uralt	€ 3,00
Hennessy, Cognac Quality Rare	€ 4,00
Hine VSOP	€ 4,50
Martell, V.S. Fine Cognac	€ 3,50
Remy Martin, Cognac Grand Cru	€ 4,50
Vecchia Romagna	€ 3,00

Kräuter-, Liköre

2 cl

Averna	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00
Fernet Branca	€ 3,00
Bailey´s	€ 3,00

Klare Spirituosen

2 cl

Williams – Christ – Brand mit Bienenhonig	€ 3,00
Bodensee Obstler	€ 2,60
Meyblum Framboise	€ 3,50
Grappa di Prosecco	€ 3,50
Grappa di Moscato	€ 3,50
Grappa di Nebbiolo	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,00
Bombay Sapphirè, Gin	€ 4,00
Havana Club	€ 3,00
Molinari Sambuca	€ 3,00