

# Speisen

## Aus der kalten Küche

1/2 Röttgelchen mit pikantem Goudakäse <sup>1,2,13,a,c,d</sup>	3,00 €
1/2 Röttgelchen mit Mett <sup>a,c,d</sup>	3,00 €
1/2 Röttgelchen mit Rindertatar <sup>a,c,d</sup>	5,00 €
Brauhausfrikadelle mit Mostert <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	2,90 €
Brauhausfrikadelle mit Mostert und Kartoffelsalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	7,00 €
„Flönz“ Blutwurst mit ABB Mostert, dazu Röttgelchen und Butter <sup>2,7,13,g,h,j</sup>	5,50 €

## Schumachers Klassiker

Feines Spargelrahmsüppchen mit Spargelstückchen <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	6,00 €
Herzhafte Gulaschsuppe vom Schwein mit Gemüse, dazu Brot <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	8,50 €
Bunte Nudeln mit Spargel in Rahm dazu Frühlingssalat (vegetarisch) <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	16,50 €
Portion frische Reibekuchen mit hausgemachtem Boskoop-Apfelmus (vegetarisch) <sup>2,a,d,h</sup>	11,50 €
Düsseldorfer Pillekuchen dazu Apfelkraut und Schwarzbrot (vegetarisch) <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	13,50 €
Brauhausfrikadelle mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	12,50 €
Herzhafter Speckpfannkuchen mit Saisonsalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	13,50 €
Deftige Wurstspezialitäten an Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	19,00 €
Krosse Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €
Schinkeneisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €
Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Kartoffelpüree und Salat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €
Traditionelles Hausbrett mit Eisbein, Haxe, Wurstspezialitäten dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln <sup>a,c,d,g,h,j</sup> (ab 4 Pers.)	pro Person 24,00 €
Maiwirsing mit Kalbfleischfrikadelle <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	14,50 €
Maiwirsing mit Tafelspitz an Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfmus <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit schwäbischem Kartoffelsalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	30,00 €

## Spargelzeit

Stangenspargel mit zerlassener Butter und Kartoffelchen (vegetarisch) <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	25,00 €
Stangenspargel mit zerlassener Butter, rohem oder gekochtem Schinken und Kartoffelchen <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	32,00 €
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Wiener Schnitzel (vom Kalb) an Kartoffelchen <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	39,50 €

## Salat

Nussiger Ruccolasalat mit Schinken, Cherytomaten & Mozzarella dazu Brot <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	17,50 €
--	---------

## Petri heil

Ganze Maischolle mit gebratenem Speck, Kartoffelchen und Salat <sup>a,c,d,f,g,h,j</sup>	24,00 €
---	---------

## Tagesgerichte

<b>Dienstag</b>	Schweinenieren Süß-sauer mit Kartoffelpüree und Saisonsalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	11,00 €
<b>Mittwoch</b>	Paprikagulasch vom Schwein mit Spätzle und Gurkensalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	17,50 €
<b>Donnerstag</b>	Gebratene Blutwurst mit Himmel und Ähd <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	13,50 €
<b>freitag</b>	Traditionelles Filet vom Rotbarsch an Sauce Remoulade dazu Kartoffel-Radieschen-Salat <sup>a,c,d,f,g,h,j</sup>	20,00 €
<b>Samstag</b>	Portion deftige Spanferkelkeule mit Kartoffelpüree und Farmersalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	17,50 €
<b>Sonntag</b>	Deftige Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Bohnensalat <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	20,00 €

## Zum krönenden Abschluss

Rhabarberkompott mit Vanilleiscreme und Sahnetupfer <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	7,00 €
Frische Erdbeeren mit Sahnetupfer <sup>a,c,d,g,h,j</sup>	7,50 €

## für de Pänz hammer en Extra-fahrt

Angaben zu 1-14 und a-n entnehmen Sie bitte unserer Allergenkarte.  
In unserer Gaststätte können Sie mit EC-, Visa- oder Mastercard bezahlen.

# Getränke

## Us de Schumacher Altbier-Manufaktur

Schumacher Alt <sup>a</sup>	0,25 l	2,75 €
1838er <sup>a</sup>	0,25 l	2,85 €
Ungerweibchen	0,2 l	7,00 €

Sommerliche Erfrischung aus Sekt, Zitronenlimonade und 1838er

### Janz ohne Promill

Milch	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25 l	2,70 €
Van Nahmen Johannisbeerschorle	0,33 l	3,10 €
Bluna Orange	0,33 l	3,10 €
Coca-Cola	0,2 l	2,70 €
Coca-Cola zero	0,2 l	2,70 €

### Wat Wärmes zom Drenke

Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, schwarzer Tee)	0,2 l	2,70 €
Tasse Kaffee <sup>8</sup>	0,16 l	2,70 €
Espresso <sup>8</sup>	0,02 l	2,70 €
Schu'chen (Espresso, Altbierlikör, Sahne)	0,1 l	6,90 €

### Wat vom Rebstöckske

Piccolo, Weißer Burgunder Sekt	0,2 l	9,20 €
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland</i>		
Piccolo, Schloss Vaux, Träublein Alkoholfrei	0,2 l	9,20 €
<i>Sektmanufaktur Schloss Vaux, Hessen</i>		
Weinschorle	0,2 l	5,00 €
<i>Gutedel, trocken, Weingut Josef Walz, Baden</i>		
Weißburgunder, feinherb	0,2 l	7,80 €
<i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	0,75 l	27,00 €
Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Arnold, Heuchelheim, Pfalz</i>	0,75 l	25,00 €
Rosé La Vie, trocken	0,2 l	8,60 €
<i>Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz</i>	0,75 l	30,50 €
Spätburgunder im Holzfass gereift, trocken	0,2 l	8,00 €
<i>Weingut Josef Walz, Heitersheim, Baden</i>	0,75 l	28,50 €

Dies ist nur ein kurzer Auszug aus unserer umfangreichen Weinkarte!

### Schabau

Düsseldorfer Korn	2 cl	2,60 €
Original Samtkragen	2 cl	2,90 €
Doppelwacholder	2 cl	2,90 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,40 €
Killepitsch	2 cl	3,90 €
Ungermännchen	2 cl	3,90 €
734 Schumacher Altbierlikör	2 cl	3,90 €
Alter Bodensee Obstler	2 cl	5,90 €
Bodensee Williams No. 1, Steinhäuser	2 cl	7,10 €
Ziegler Himbeergeist	2 cl	10,70 €

