



## Aperitif

		€
Aperol Spritz*	0,2 l	7,90
Limoncello Spritz selbstgemacht	0,2 l	8,90
Hugo*	0,2 l	7,90
Campari Spritz	0,2 l	7,90
Sarti Spritz	0,2 l	7,90
Basil Cube	0,2 l	8,90
Ellental Mule*	0,2 l	9,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90
Martini Bianco	0,2 l	5,90
Sekt*	0,1 l	4,90

\* auch Alkoholfrei erhältlich

## Alkoholfreie Getränke

Ensinger Gourmet Mineralwasser	0,5 l	4,50
Tafelwasser	0,2 l   0,4 l	2,40   3,40
Coca Cola / Zero	0,2 l   0,4 l	3,50   4,50
Fanta	0,2 l   0,4 l	3,50   4,50
Mezzo Mix	0,2 l   0,4 l	3,50   4,50
Süßer Sprudel	0,2 l   0,4 l	3,30   4,30
Schorle (Nektar)		
Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer	0,2 l   0,4 l	3,50   4,50
Schorle (Saft)		
Naturtrüber Apfel, Orange Direktsaft	0,2 l   0,4 l	3,50   4,50
Holunderschorle	0,2 l   0,4 l	2,90   3,90
Bitter Lemon		
Tonic Water	0,2 l   0,4 l	3,70   4,70
Ginger Ale	0,2 l   0,4 l	3,70   4,70
Elephant Bay Eistee		
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel	0,33 l	4,90



## Vorspeisen

	€
<b>Beilagen Salat</b>	6,90
knackiger Mix aus Blatt- und Rohkostsalaten, mit Kartoffelsalat, Gurke und unserem Hausdressing	
<b>Bruschetta</b>	8,90
Knusprig geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum	
<b>Flambierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat</b>	13,50
mit Trauben, gerösteten Walnüssen, und Granatapfel, Baguette	

## Für unsere kleinen Gäste

Für Kinder bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes	9,80
6 Chicken Nuggets mit Pommes	8,90
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	6,90
Pasta mit Tomatensauce	8,90
Portion Pommes	4,50

## Beilagen

Braten-/Rahmsoße	1,50
Portion Bratkartoffeln	4,70



## Salate und Mehr

	€
<b>Großer Salatteller</b>	14,90
Variation aus Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalaten, serviert mit ofenfrischem Baguette	
Wahlweise mit:	
- gebratenen Roastbeef-Streifen	22,90
- panierten Putenbrust-Streifen	18,90
- gebratenen Maultaschen	17,90
<b>Wurstsalat</b>	14,90
Fein aufgeschnittener Wurstsalat mit Zwiebeln, Landgurken und Brot	
Wahlweise mit:	
- Emmentaler oder Schwarzwurst	15,90
- Bratkartoffeln	17,90
<b>Käsespätzle (auch vegetarisch möglich)</b>	17,90
Hausgemachte Spätzle mit Speck, Schmorzwiebeln und einem Salatbouquet	
<b>Maultaschen</b>	18,90
Hausgemachte Maultaschen in Lemberger Soße mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Salatbouquet	

Unser Gemüse beziehen wir von der Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen. Maultaschen vom beziehen wir „Maultaschenkönig“ Olli Häcker in Sachsenheim.



## Pasta

	€
<b>Linguine Aglio &amp; Olio</b>	
Linguine in feinem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern (vegetarisch)	13,90
auf Wunsch mit Garnelen	18,90
<b>Trüffelpasta</b>	
Linguine in aromatischer Trüffelbutter mit Parmesan und schwarzem Trüffel	20,50
auf Wunsch mit zarten Roastbeef-Streifen	30,90

## Pinsa

<b>Pinsa Salami</b>	15,90
mit Tomatensauce, Mozzarella und italienischer Salami	
<b>Pinsa Capricciosa</b>	17,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken	
<b>Pinsa Vegi</b>	16,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, und gegrilltem Gemüse	
<b>Pinsa Margherita</b>	13,90
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Pinsa Ellental</b>	17,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, roten Zwiebeln, Schinken und Chilliöl	



## Hauptgerichte

	€
<b>Schnitzel Wiener Art *</b> Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes	18,90
<b>Putenschnitzel *</b> Paniertes Putenschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes	20,90
<b>Jägerschnitzel *</b> Schnitzel „natur“ mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	19,90
<b>Cordon Bleu</b> Gefülltes Schweineschnitzel mit Metzgerschinken und Bergkäse serviert mit Pommes	24,90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Zarter Rostbraten mit Lemberger Sauce, geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	30,90
<b>Schweinemedailleurs *</b> Medailleurs vom Landschwein mit Champignonrahmsauce und Hausgemachten Spätzle	24,90
<b>Lachs-Filet</b> Gegrilltes Lachsfilet auf Riesling Sauce, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90
<b>Pfannenrösti</b> knusprig gebraten, mit frischem Schmand und Grillgemüse	18,90
<b>Ellental Teller</b> Kleiner Rostbraten, kleines Schweineschnitzel Wiener Art, serviert mit Käsespätzle	29,50

\* Ausgewählte Hauptspeisen können Sie gerne auch als kleine Portionen bestellen.



## Burger

### Cheeseburger 180g

mit Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,  
serviert mit Pommes

€  
18,90

### Chicken Burger

mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Sweet Chili Dip  
serviert mit Pommes

16,90

## Dessert

### Crème Brûlée

mit Karamellkruste angerichtet mit Obst der Saison

8,90

### Heißer Lavakuchen

mit Vanilleeis

8,90

### Eisbecher

Variation aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis

6,90

### Affogato

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90



## Heiße Getränke

	€
Espresso	2,30
Espresso Doppio	3,90
Espresso Macchiato	2,70
Cappuccino	3,90
Café Crema	3,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	3,20
Prisma Tee (Schwarz, Pfefferminz, Grün, Früchte)	3,90

## Bier

Berg Original vom Fass	0,3 l   0,5 l	3,90   4,90
Berg Braumeister Pils vom Fass	0,4 l	4,50
Berg Hefeweizen vom Fass	0,3 l   0,5 l	3,90   4,90
Saisonbier Bergbier vom Fass	0,3 l   0,5 l	3,90   4,90
Radlerweizen / Radlerbier	0,3 l   0,5 l	3,90   4,90
Berg Cyriakus - alkoholfrei naturtrüb	0,3 l	3,90
Kristall- / 3-Korn Dunkelweizen	0,5 l	4,90
Berg Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

## Hauswein

Weine der Besigheimer Felsengartenkellerei

Riesling	0,125 l   0,25 l	3,90   5,90
Trollinger Lemberger	0,125 l   0,25 l	3,90   6,20
Spätburgunder Weißherbst	0,125 l   0,25 l	3,90   6,20
Weinschorle rot, weiß oder rosé	0,25 l	4,90



## Weinkarte

### WEISS

€

0,1 | 0,2 l | Flasche

#### Chardonnay vom Weingut Hirschmüller

4,50 | 7,90 | 29,00

Harmonische Säurestruktur, saftige Passionsfrucht und anhaltend vollmundiger Finish, trocken (2024)

#### Weißburgunder vom Weingut exNicrum

4,90 | 8,90 | 31,00

Klarer, fein mineralischer Weißburgunder, angenehm trocken, mit feiner Säure (2025)

#### Sauvignon Blanc vom Weingut Herzog von Württemberg

4,90 | 8,90 | 31,00

Fruchtig-halbtrocken, unkompliziert und herrlich zugänglich (2025)

#### Grauburgunder Terra S von der Felsengartenkellerei

4,50 | 7,50 | 27,00

Zartgelb, würzig, frisch, duftig und feines Säurespiel, trocken (2024)

#### Aufwind Weißweincuvée vom Weingut exNicrum

4,90 | 8,50 | 29,00

Zugängliche und animierende Cuvée mit charmanter Süße und feiner Frische, feinherb (2024)

#### Steckenpferd vom Weingut Storz

4,90 | 8,50 | 29,00

Spritzige Cuvée, frisch und mit opulenter Aromatik, trocken (2023)

#### Lugana Ca' del Lago vom Weingut Villa Cordevigo

39,00

Strahlend leuchtende Farbe mit frischen Aromen und Zitrusfrüchten, leicht und trocken (2024)



## Weinkarte

	€
ROSE	0,1   0,2 l   Flasche
<b>Terra S Rosé von der Felsengartenkellerei</b> Harmonisch trocken und geprägt von frischer Frucht und klarer Stilistik (2023)	4,50   7,90   23,00
<b>Rosé Love Monrepos Weingut Herzog von Württemberg</b> feinherber Rosé zum verlieben, mit äußerst fruchtigem Geschmack und wahrem Genuss (2024)	4,70   8,50   27,00
<b>Fleur de l'Artagnan vom Weingut Côtes de Gascogne</b> Lachsfarbig mit duftigen Aromen und süß gereiften Waldbeeren, leicht trocken (2023)	4,50   7,500   26,00
<b>Rosé Saignée Montis Casei vom Weingut exNicrum</b> Schonendes Saignéverfahren von feinen Rebsorten mit eindringlicher Nase und dunklen Beeren, halbtrocken (2024)	4,90   8,90   31,00
<b>Velarosa Toscana</b> Rosé Cuvée, elegante Nase mit feinen Aromen und leicht balsamische Note feinherb (2024)	4,90   8,90   31,00



## Weinkarte

	€
ROT	0,1   0,2 l   Flasche
<b>Terra S Lemberger von der Felsengartenkellerei</b> Granatroter, kräftiger, markanter Lemberger mit vielen Aromen, trocken (2023)	4,20   6,90   24,00
<b>Aufstieg Rotweincuvée vom Weingut exNicrum</b> Komponiert aus Merlot, Lemberger und Spätburgunder aus den Steillagen und reiner Handarbeit, halbtrocken (2024)	4,90   8,90   32,00
<b>Cuvée Cabernet vom Weingut Hirschmüller</b> Holzfassreifer, kräftiger Wein mit aromatischer Würze und dunklen Beeren, trocken (2021)	4,90   8,50   27,00
<b>Primitivo Orus</b> Kraftvoller, fruchtbetonter, Rotwein aus dem Salento, halbtrocken (2023)	4,50   8,50   27,00
<b>Aruma Malbec Argentino vom Weingut Bodegas Caro</b> Reinsortiger Malbec der mit tiefer Frucht und Ausgewogenheit bestens verbindet, trocken (2023)	5,20   9,50   33,00
<b>Reserva Rioja vom Baron del Ley</b> Fein am Gaumen, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang, trocken (2021)	4,90   8,90   32,00
<b>Steckenpferd Jan Andre vom Weingut Storz</b> Herrliche Aromen Vielfalt mit straffen Tanninen, trocken (2021)	4,90   8,90   32,00
<b>Scuri Merlot vom Weingut Doc Venezia</b> Voller saftiger Wein mit herrlichem Beerenbouquet und langanhaltendem Abgang, trocken (2023)	4,90   8,90   32,00
<b>Marinus Piceno Superiore DOP vom Weingut Villa Prandone</b> Vollmundig, fruchtbetonter, ausgewogener Wein mit langanhaltendem und angenehmem Abgang, trocken (2022)	5,90   9,90   34,00



## Spirituosen

		€
Schnäpse		
Willi Willi	2 cl	4,00
Alte Marille	2 cl	4,50
Alte Himbeere	2 cl	4,50
Alte Haselnuss	2 cl	4,50
Alte Zwetschge	2 cl	4,50
Alter Williams	2 cl	4,50
Nobilant Kakao	2 cl	4,00
Prinzalinen Likör	2 cl	4,00
Mango-Limes	2 cl	4,00
Whiskey & more		
Glenfiddich	4 cl	7,90
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	6,90
Jack Daniels	4 cl	6,50
Averna	4 cl	4,50
Vodka	2 cl	3,00
Haselnuss	2 cl	4,00
Vecchio Amaro Del Capo	2 cl	4,00
Longdrinks		
Gin Tonic		8,90
Jacky Cola		7,90
Vodka Lemon		8,90