



Aperitif

		€
Aperol Spritz*	0,2 l	7,90
Limoncello Spritz selbstgemacht	0,2 l	8,90
Lavendel Spritz	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
London 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
Red Moon Sekt alkoholfrei	0,1 l	5,50

* auch alkoholfrei erhältlich

Gin & Homemade Lemonade

Unsere Hausgemachten Limonaden treffen auf Gin - frisch, aromatisch und perfekt für einen leichten Aperitif

Holunder - Minze - Zitronen Limo	0,5 l	5,50
Rosmarin - Lavendel Limo	0,5 l	5,50
Sommerbeeren Limo	0,5 l	5,50
Alle auch mit Gin erhältlich	0,2 l	8,50



Alkoholfreie Getränke

		€
Alwa <i>live</i> naturelle / medium / classic	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)	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50
Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer		
Schorle (Saft)	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50
Naturtrüber Apfel, Orange Direktsaft		
Holunderschorle		
Bitter Lemon	0,2 l 0,4 l	3,70 4,70
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	0,33 l	4,90
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel		

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



Vorspeisen

Beilagen Salat

knackiger Mix aus Blatt- und Rohkostsalaten, mit Kartoffelsalat, Gurke und unserem Hausdressing

€
6,90

Bruschetta

Knusprig geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum

8,90

Flambierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

mit Trauben, gerösteten Walnüssen, Granatapfel und Baguette

13,50

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

Portion Spätzle mit Sauce

6,90

Portion Pommes

4,50

Portion Trüffelpommes

6,90



Salate und Mehr

	€
Großer Salatteller	14,90
Variation aus Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalaten, serviert mit offenfrischem Baguette	
Wahlweise mit:	
- gebratenen Roastbeef-Streifen	22,90
- panierten Putenbrust-Streifen	18,90
- gebratenen Maultaschen	17,90
 Wurstsalat	14,90
Fein aufgeschnittener Wurstsalat mit Zwiebeln, Landgurken und Brot	
Wahlweise mit:	
- Emmentaler oder Schwarzwurst	15,90
- Bratkartoffeln	17,90
 Käsespätzle	17,90
Hausgemachte Spätzle mit Speck, Schmorzwiebeln und einem Salatbouquet	
auch vegetarisch erhältlich	
 Maultaschen	18,90
Hausgemachte Maultaschen in Lemberger Soße mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Salatbouquet	
 Ellental Bowl 	
Couscous, Tomatensalat, Edamame, Karotten, Schmand, Putenstreifen und Feta	17,90
auch vegetarisch oder vegan erhältlich	15,90

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



Pasta

Linguine Aglio & Olio

Linguine in feinem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern (vegetarisch)
auf Wunsch mit Garnelen

€

13,90

18,90

Trüffelpasta

Linguine in aromatischer Trüffelbutter mit Parmesan und
schwarzem Trüffel
auf Wunsch mit zarten Roastbeef-Streifen

20,50

30,90

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



Hauptgerichte

	€
Schnitzel Wiener Art *	18,90
Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes	
Putenschnitzel *	20,90
Paniertes Putenschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes	
Jägerschnitzel *	19,90
Schnitzel „natur“ mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	
Cordon Bleu	24,90
Gefülltes Schweineschnitzel mit Metzgerschinken und Bergkäse serviert mit Pommes	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	30,90
Zarter Rostbraten mit Lemberger Sauce, geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	
Schweinemedallions *	24,90
Medallions vom Landschwein mit Champignonrahmsauce und Hausgemachten Spätzle	
Lachs-Filet	25,90
Gegrilltes Lachsfilet auf Riesling Sauce, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Pfannenrösti 	18,90
knusprig gebraten, mit frischem Schmand und Grillgemüse	
Ellental Teller	29,50
kleiner Rostbraten, kleines Schweineschnitzel Wiener Art, serviert mit Käsespätzle	
Tandoori 	17,90
Gemüse Thai Curry mit Basmatireis	

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



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



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 | 8,50 | 29,00

Harmonische Säurestruktur, saftige Passionsfrucht und anhaltend vollmundiger Finish, trocken (2023)

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 -S- vom Weingut Notz

4,90 | 8,90 | 31,00

Fruchtig und harmonisch mit Aromen von Birne, Melone und reifen gelben Früchten angenehm trocken (2025)

Riesling -S- vom Weingut Notz

4,90 | 8,90 | 31,00

Frisch und spritzig mit feiner Frucht von Apfel, Zitrus und Pfirsich. Trocken mit lebendiger Riesling-Säure (2023)

Aufwind Weißweincuvée vom Weingut exNicrum

4,90 | 8,90 | 31,00

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

Riesling Kabinett vom Weingut Bruker

4,90 | 8,90 | 31,00

Vollmundige reife Frucht, Nuancen von Holunder und Bratapfel werden ergänzt von spritziger Säure und angenehmer Süße (2022)

Lugana Cá del Lago vom Weingut Villa Cordevigo

39,00

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

Weinkarte



ROSÉ

€

0,1 | 0,2 l | Flasche

Terra S Rosé von der Felsengartenkellerei

4,50 | 7,50 | 26,00

Harmonisch trocken und geprägt von frischer Frucht und klarer Stilistik (2023)

Lemberger Rosé vom Weingut Notz

4,50 | 8,50 | 29,00

Fruchtig, Frisch und unkompliziert. Trocken ausgebaut mit saftiger Frucht und angenehmer Frische (2024)

Fleur de l'Artagnan vom Weingut Côtes de Gascogne

4,50 | 7,50 | 26,00

Lachsfarbig mit duftigen Aromen und süß gereiften Waldbeeren, leicht trocken (2023)

Rosé Saignée Montis Casei vom Weingut exNicrum

4,90 | 8,90 | 31,00

Schonendes Saignéeverfahren von feinen Rebsorten mit eindringlicher Nase und dunklen Beeren, halbtrocken (2024)



Weinkarte

ROT

€

0,1 | 0,2 l | Flasche

Lemberger vom Weingut Bruker

4,50 | 8,50 | 29,00

Kräftig und trocken mit dunkler Frucht von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere.
Würzig mit feinem Pfeffer- und Holznoten (2020)

Mephisto vom Weingut Bruker

4,90 | 8,90 | 32,00

Kräftiger Rotwein-Cuvée mit Aromen von Brombeere, Holunder und schwarzer Johannisbeere. Würzig trocken und vollmundig mit feinem Vanille (2020)

Cuvée Cabernet vom Weingut Hirschmüller

4,90 | 7,50 | 27,00

Holzfassreifer, kräftiger Wein mit aromatischer Würze und dunklen Beeren, trocken (2021)

Primitivo Orus

4,50 | 8,50 | 29,00

Kraftvoller, fruchtbetonter, Rotwein aus dem Salento, halbtrocken (2023)

Aruma Malbec Argentino vom Weingut Bodegas Caro

5,20 | 9,50 | 33,00

Reinsortiger Malbec der mit tiefer Frucht und Ausgewogenheit bestens verbindet, trocken (2023)

Reserva Rioja vom Baron del Ley

4,90 | 8,90 | 32,00

Fein am Gaumen, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang, trocken (2021)

Scuri Merlot vom Weingut Doc Venezia

4,90 | 8,90 | 32,00

Voller saftiger Wein mit herrlichem Beerenbouquet und langanhaltendem Abgang, trocken (2023)

Marinus Piceno Superiore DOP vom Weingut Villa Prandone

5,90 | 9,90 | 34,00

Vollmundig, fruchtbetonter, ausgewogener Wein mit langanhaltendem und angenehmem Abgang, trocken (2022)



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