

UNSER DER GETRÄNKEKARTE

Weißwein

2017 Julia Riesling, Weingut Pfaffmann, Pfalz ●

Der Allrounder - in der Nase Apfel- und Kräuteraromen, am Gaumen knackig und belebend.

0,1l € 3,50 0,2l € 5,70 0,75l € 17,50

2017 Theresa Sauvignon Blanc, Weingut Pfaffmann, Pfalz ●

Bouquet mit Aromen von Litschi und Stachelbeeren, am Gaumen frisch und fruchtig.

0,1l € 4,20 0,2l € 6,30 0,75l € 18,00

2017 Paula Riesling (feinherb), Weingut Axel Pauly, Mosel ●

Unwiderstehlicher Trinkspaß bei moderatem Alkohol. Frucht und Schiefermineralität.

0,1l € 3,80 0,2l € 5,90 0,75l € 17,40

2017 Chardonnay, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz ●

Ein „pfälzer Chablis“ - kernig-frischer Weißwein.

0,1l € 4,20 0,2l € 6,30 0,75l € 18,00

2016 Lugana, Casello Bondoni, Lombardei, Italien ●

Urlaub im Glas! Ein frischer und weicher Weißwein mit leicht mineralischen Noten.

0,1l € 4,50 0,2l € 6,90 0,75l € 20,50

2015 Recorbian Az. Agr. A. Franchetto Soave DOC ●

Gelbe Früchte (Ananas u. Mandarine) unterlegt von Mandel und feiner Kräuterwürze.

0,1l € 4,70 0,2l € 7,40 0,75l € 21,90

UNSER DER GETRÄNKEKARTE

Rotwein

2016 Isabell Cuvée, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz ●

Rotweincuvée aus klassischen und internationalen Rebsorten, der Trinkspaß verspricht!

0,1l € 4,20 0,2l € 6,30 0,75l € 18,40

2016 Amelie Spätburgunder (halbtrocken), Weingut Dautermann, Rheinhessen ●

Fruchtaromen von dunkler Kirsche. Wunderbarer Speisenbegleiter.

0,1l € 4,20 0,2l € 6,30 0,75l € 18,40

2016 Al-Ria Vinho Tinto, Casa Santos Lima, Algarve, Portugal ●

Geschmeidiger Rotwein mit leichten Tanninen aus dem Süden Portugals.

0,1l € 3,30 0,2l € 5,40 0,75l € 16,40

2015 Red Vineyard, Weingut Pfaffmann, Pfalz ●

Reife, dunkle Frucht harmonisch kombiniert mit einer feinen Würze.

0,1l € 4,20 0,2l € 6,30 0,75l € 18,40

2015 Ried Altenberg Blaufränkisch Reserve Weingut C&H. Nittnaus QW Burgenland

Volles Bouquet von Zwetschgen und Waldbeeren, würzig, stoffig-elegant, feine Röstnoten. ●

0,1l € 6,50 0,2l € 12,00 0,75l € 25,90

Großer Rotwein - Fragen Sie unser Personal nach einem Rotwein, der exklusiv ist. Immer wieder neu, immer wieder lecker!

UNSER DER GETRÄNKEKARTE

Roséwein

2016 Le Rosé, Weingut Escher, Württemberg ●

Rosé aus Muskattrollinger - wunderschöne Aromen und Frucht!

0,1l € 3,80 0,2l € 5,90 0,75l € 17,40

2017 Spätburgunder Rosé Weingut Künstler, Rheingau dt. QW ●

Animierend-feingliedrige Fruchtnoten von roten Beeren und Kirsche, feinziselierte Säure.

0,1l € 4,50 0,2l € 6,90 0,75l € 20,90

Prickelndes

Maximilian Sekt, Sektkellerei Valckenberg, Rheinhessen

Unser liebster Begleiter zum Feiern mit Freunden!

0,1l € 4,50 0,75l € 18,50

Süßwein

2015 Emil Bauer, Nussdorfer Herrenberg, Scheurebe Spätlese

Feine Süße, volle Scheu.

0,05l € 3,80 0,1l € 4,60 0,5l € 19,50

GENUSS Do It Yourself

Einen besonderen Wein im Blick? Flasche aus dem Handelssortiment wählen und im gemütlichen Gastrobereich genießen! Die Flasche Wein gibt's inklusive einer Karaffe Wasser (1l) zum Handelspreis + € 9,00.

WINE FLIGHTS

Unser kleines Wine-Tasting!

Mit unseren Wine Flights verschiedene Weine aus dem Offenausschank genießen - ganz nach Wahl! Je 3x 5cl Weininspiration, wählbar aus der Weinkarte. Wie das geht? Die weinsinnig guten Kombinationsmöglichkeiten sind jeweils mit der gleichen Farbe gekennzeichnet! Auswählen, bestellen und neue Weine entdecken.

grüner Flight ●	0,15l	€ 5,90
roter Flight ●	0,15l	€ 7,90

BIER

Schussenrieder Vollmondbier	0,5l	€ 4,20
Schussenrieder Ott Special	0,5l	€ 3,90
Schussenrieder Weißbräu	0,5l	€ 3,90
Schussenrieder naturtrübes Radler	0,33l	€ 3,60
Schussenrieder Weisse alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Schussenrieder Pils	0,33l	€ 3,60

GIN UND TONIC

Alle Gin&Tonic werden mit Thomas Henry Tonic Water* (0,2l) serviert.

Gordon's Dry Gin aus Schottland

„Der Klassiker“

4cl € 7,50

Gutemann Gin vom Bodensee

Mit 18 Botanicals und handgeschöpftem Bodenseewasser.

4cl € 9,90

Windspiel Gin aus der Eifel

Typisch deutsch aus Kartoffeln mit Wacholder-, Zitrone- & Koriandernoten.

4cl € 9,90

CLOUDS Gin aus der Schweiz

Erfrischende Zitrusnoten.

4cl € 10,90

G&T - Spezial

Beerengarten**

Gin & Tonic mit Waldbeeren.

4cl € 7,90

G.T.-Flight

3 x 2cl Gin mit Botanicals und Tonic Water* zum Selbermischen.

6cl € 12,90

Gegen einen kleinen Aufpreis können Sie auch andere Tonic-Water (0,2l) wählen:

Windspiel Tonic Water*

€ 1,00

Doctor Polidoris Tonic Water*

€ 2,00

APERITIFS

Gurkenwasser - Sexy fresh mit Gin	0,25l	€ 7,50
Waldi Spritz - Sekt mit Waldbeeren***	0,2l	€ 5,50
Amaro Mondino Spritz - der deutsche Spritz	0,2l	€ 5,50
Cidre Apfel von Goldkehlchen	0,33l	€ 4,90
Cidre Weichsel von Goldkehlchen	0,33l	€ 4,90

SPIRITUOSEN

von Eugen Schmidt Söhne

Williams Christ	2cl	€ 3,90
Kirschwasser	2cl	€ 3,90
Mirabellenbrand	2cl	€ 3,90
Himbeer Geist	2cl	€ 3,90

UNSER BRANDMEISTER!

Die Brennerei Eugen Schmidt Söhne ist schon seit Generationen in Familienbesitz. Die Früchte für die Destillate wachsen am Bodensee und werden mit viel Sorgfalt von Hand geerntet und auf schonende Weise destilliert.

ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN

Durstlöscher	Wasser	0,2l	€ 2,60
	Wasser Karaffe	0,5l	€ 3,50
	(mit und ohne Kohlensäure)	1,0l	€ 4,90
	Rhabarber Spritzer	0,33l	€ 3,50
	Citrus Ingwer Spritzer	0,33l	€ 3,50
	Streuobst Apfelsaftschorle	0,33l	€ 3,50

Hausgemachte Limonaden

Apfel-Ingwer***	0,45l	€ 4,20
Grapefruit-Salbei***	0,45l	€ 4,20
Orange-Rosmarin***	0,45l	€ 4,20
Waldbeer-Rooibos***	0,45l	€ 4,20

LIMO MACHT GLÜCKLICH!

Unsere hausgemachten Limonaden gibt es frisch auf den Tisch!

ZUM ABSCHLUSS ODER ZWISCHENDURCH...

Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Espresso doppio	€ 3,90
Milchkaffee	€ 3,90
Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,90
Over-Ice-Brew (Aromatischer Espresso trifft Eiswürfel und frisches Donauwasser)	€ 3,50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	€ 4,20
Süßes Fräulein (Dinnete mit Apfel, Zimt und karamellisierten Kernen)	€ 8,90

...und immer wieder Neues in der Vitrine!

...alle unsere Leckereien und Weine gibt's auch To Go!

FRÄULEIN LECKERS SNÄCKS

Tagessuppe	€ 4,50
Tagessuppe mit Brot im Tontopf.	€ 5,80
Brot im Tontopf	€ 1,90
Brot im Tontopf mit dreierlei Dip Tomate, Sonnentatar und Honig-Senf***.	€ 5,90
Bauernschmaus Mit Kürbischutney und Bergkäse.	€ 9,90
Schinkenteller Auswahl heimischer Schinken- und Salamispezialitäten mit Brot im Tontopf, Butter, Senf und Cornichons.	€ 10,50
Käseteller Auswahl an Frisch-, Weich- und Hartkäsen mit Feigensenf***, Walnüssen, Brot im Tontopf und Butter.	€ 10,50
Fräulein Leckers Vesperteller Auswahl an heimischen Schinken****, Kaminwurzeln*****, Pfefferbeißer**** und Käsespezialitäten mit Cornichons, Butter, Senf, Dip*** und Brot im Tontopf.	€ 14,90
Snack-Ente - empfohlen für 2 Personen Mit Kürbismarmelade, Maronen, gerösteten Kartoffelscheiben und Brot im Tontopf.	€ 25,00
Jahrgangssardinen 2015 Mit Petersilienbutter und Brot im Tontopf.	€ 7,90

FRÄULEIN LECKERS GRAUPS: DEUTSCHE SUSHI

ALLES AUSSER REIS!

statt Reis verwenden wir Graupen, ein echtes Superfood!

Als Füllung gibt's Produkte aus der Region.

Variationen

Rauchfleisch-Graups**** mit Kalbstafelspitz

Lachsforelle-Graups heimische Lachsforelle

Rote Bete-Graups vegetarisch - Würze von frischem Meerrettich

3 Stück € 4,80

6 Stück € 8,30 ...dazu servieren wir den passenden Dip***!

FRÄULEIN LECKERS SNÄCK-GEWEIF

...zum Teilen mit Freunden!

bei Hunger ausreichend für 2!

Gemischte Graups (3 Stück)

1 Dinnete nach Wahl

Auswahl an heimischen Schinken****

Hart- und Weichkäse, Butter, mit Cornichons und Senf

Brot und Aufstrich***

€ 25,90

FRÄULEIN LECKERS SCHWÄBISCHE DINNETE

Klassisch-herzhaft	€ 8,50
Dinnete mit Speck**** und Zwiebeln.	
Rustikal	€ 8,90
Dinnete mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck**** und Käse.	
Vegetarisch	€ 8,90
Dinnete mit gegrilltem Gemüse, Salbei und Käse.	
Fisch	€ 9,90
Dinnete mit Lachsforelle, Zwiebeln und Meerrettich.	
Süßes Fräulein	€ 8,90
Dinnete mit Apfel, Zimt und karamellisierten Kernen.	
Gourmet	€ 10,50
Dinnete mit Kürbis, Bergkäse und Trauben.	
Fräulein Lecker „Saison“	
Immer wieder neu - immer wieder LECKER. Einfach nachfragen!	

SALATE

Beilagensalat	€ 3,90
Kerngesund	€ 6,90
Bunter Salat mit Radieschen, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Nüssen und Brot im Tontopf.	
Rindercarpaccio	€ 14,90
Mit Bergkäse und Sauce Pistou.	
Carpaccio von Roten Beeten	€ 12,90
Mit Bergkäse und Maronen.	

UNSERE WÖCHENTLICHEN AKTIONEN

Montag: Kleines Wein-Tasting

Kleines und entspanntes Tasting in lockerer Atmosphäre für Sie und zwei, drei Ihrer Freunde, € 15,00 p.P.

Donnerstag: Happy Hour

Von 16 – 18 Uhr

Ein Glas Wein im Offenausschank kostet nur die Hälfte.

Weinzirkel

Jeden 1. Sonntag im Monat von 16 - 19 Uhr
inkl. Wein, Wasser & Speisen € 39,00 p. P.

Immer noch nicht genug? Im Onlineshop sind wir 24h für Sie da!

www.fraeuleinlecker.de



Lieblingswein oder schönsten
Snäck posten unter #leckerwein:
[@fraeuleinlecker](https://www.instagram.com/fraeuleinlecker)



Auf Facebook bewerten
www.facebook.com/FraeuleinLecker

* Chininhaltig

** Chininhaltig und mit Farbstoff

*** mit Farbstoff

**** mit Konservierungsstoffen und Antioxidationsmitteln

***** mit Geschmacksverstärkern

Wein enthält Sulfit