



EINFACH | UNKOMPLIZIERT | KREATIV

Mit unserer Speisekarte gehen wir mit den Jahreszeiten und verarbeiten das, was saisonal und marktfrisch angeboten wird.

Somit wechselt unsere Speisenkarte regelmäßig.
Die Produkte unserer Speisen beziehen wir hauptsächlich aus der Region, gerne führt Sie unser Küchenchef aber auch auf eine kulinarische Weltreise.

Jeder Einzelne von uns, egal ob vor oder hinter den Kulissen, trägt einen Teil zu dem bei, was uns ausmacht:

Ein Team, das täglich mit viel Herzblut und Leidenschaft daran arbeitet, unsere Philosophie auf den Teller und zu Ihnen zu bringen.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



APERITIF

„Glühwürmchen“ <small>12</small>	Glühwein Cranberrysaft Zimt Sekt	0,1 l	6,50
Sekt „Spinnerhof“ Rosé oder Weiß <small>12</small>		0,1 l	5,20
Lillet Wild Berry <small>12 / e, j</small>	Lillet Schweppes Wild Berry Beeren	0,25 l	8,20
Aperol Spritz -auch alkoholfrei- <small>12 / e, f, j</small>	Aperol Soda Sekt	0,3 l	8,90
Weizen-Aperol <small>1a, 12 / e, f, j</small>	Aperol Hefeweizen Zitrone	0,3 l	8,90
Winter Aperol Spritz <small>12 / e, f, j</small>	Aperol Soda Sekt Cranberry	0,3 l	8,90
Apfel Gin Tonic <small>j</small>	3 cl Spinnerhof-Gin Apfelsaft Tonic		8,50

WEINEMPFEHLUNG 12

Grauburgunder, Gutswein trocken	ANDREAS MÄNNLE	0,1 l	4,90
Weingut Andreas Männle - Durbach		0,2 l	9,80
		0,75 l	37,00
Spätburgunder Rosé, Qualitätswein trocken		0,1 l	4,10
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen		0,2 l	8,20
		0,75 l	31,00
Tempranillo, trocken		0,1 l	7,80
Viejas de Izán – Ribera del Duero, Spanien		0,2 l	15,60
		0,75 l	58,00

AUS DER ALPIRSBACHER KLOSTERBRAUEREI

Weihnachtsbier <small>1a</small>		0,3 l	4,00
		0,5 l	5,50

SUPPENLIEBE

Rinderkraftbrühe 1a, 3, 7, 9, 10 **7,80**
Maultaschen

 **Kürbiscremesuppe** 7 **8,50**
Kürbiskernöl | Sahne | Kürbiskernen

STARTER

 **Kleiner, gemischter Salat** 1a, 10 **7,50**
Saisonaler Blattsalat | Kracherle | Rohkost | Hausdressing

 **Kleiner Feldsalat** 9/n **9,90**
Kracherle | Speck | Speckdressing

Rinder carpaccio 1a, 7 **16,90**
Kirschtomate | Zitrone | Olivenöl | Parmesan | Rucola

 **Birne trifft Ziege** 1a, 3, 7, 10 **12,80**
Birne | Ziegenkäse | Honig | Thymian | Williams Christ Birnen Brand

SALATE

Badischer Salat 1a, 3, 7, 10 / f, g **21,50**
Saisonale Blattsalate | Rohkost | gebratene Maultaschen
Schmorzwiebeln | Hausdressing

HEIMATKÜCHE

Geschmorte Ochsenbäckle 1a, 3, 7 **29,90**
Serviettenknödel | Karottengemüse | Portweinjus

Zwiebelrostbraten 280 g 1a, 7, 9, 10 **33,50**
Schmorzwiebeln | Spätzle | Jus

Rumpsteak 280 g 1a, 9, 10 **33,90**
Pommes | Kräuterbutter

 **Badische Maultaschen** 1a, 3, 7, 10 / g **18,50**
Schmorzwiebeln | Jus | Kartoffel-Gurkensalat

Schnitzel vom Landschwein – 2 Stück 1a, 3 **19,90**
Panier | Pommes | Zitrone

Winter Cordon bleu „Black Forest“ 1a, 3, 7 / h **26,00**
Landschwein | Schwarzwälder Schinken | Münsterkäse
Pommes | Preiselbeeren

 **Käsespätzle – So wie sie uns schmecken** 1a, 3, 7 **15,50**
hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Schmorzwiebeln

 **Rotes Linsen „Dal“** 13 / f, g **19,90**
Rote Linsen | Madras Curry | Kokosmilch | Chili | Cashewkerne
Basmatireis | Koriander | Lupinen Joghurt

FLAMMKUCHEN

 Klassisch 1a, 7/h	12,00
Rahm Speck Zwiebeln	
 Klassisch „Käse“ 1a, 7/h	13,50
Rahm Speck Zwiebeln Käse	
Lachs 1a, 4, 7/h	14,90
Rahm Knoblauch Frühlingszwiebel Räucherlachs	
 Vegan 1a, 8	15,50
Vegane Crème veganes Geschnetzeltes Tomaten Rote Zwiebeln Lauch	
Flammkuchen „Rauchige Drecksau“ 1a, 7, 10 / e, k	14,90
Rauchrahm Pulled Pork Rote Zwiebel BBQ-Soße	

SÜSSE VERFÜHRUNG

Sekt und Sorbet 12 7,50
Spinnerhof Sekt Hausmarke | Himbeer Sorbet

Orangen-Crème brûlée & Schokoladeneis 3,7 8,50

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 1a, 3, 7/f 10,90
Kirsche küsst Schoko Eis | Fruchtsauce | Sahne
- frisch aus dem Ofen – ca. 15 Minuten Wartezeit – Selbstgemachte Spezialität!

Apfelstrudel mit Vanilleeis 1a, 7/m 8,50
Vanilleeis | Sahne

Espresso Genuss 3, 7/e, g 5,60
Espresso | Kugel Vanilleeis

 **Schwarzwälder Kirschtorte** 1a, 3, 7/f 7,60

VRONI'S EISZEIT REGIONALES HOFEIS AUS DEM MAIWALD

 **Milcheis:** Vanille | Schokolade | Erdbeer-Joghurt
Kirsche küsst Schoko

Sorbet: Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Himbeere

Eine Kugel Eis 2,80
+ Sahne 1,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco Cola e, k Fanta e, l Zitrone i	0,2	3,30
	0,4	4,90
Apfel- Johannisbeerschorle g	0,2	3,30
	0,4	4,90
Sinalco Cola light e, f, k,	0,33	4,20
Klostergarten Saftschorle	0,33	4,40
Birne mit Ingwer		
Schweppes Bitter Lemon j, l	0,2	4,00
Schweppes Tonic Water j	0,2	4,00
Almdudler e	0,33	4,60
Rauch Eistee g	0,33	4,30
Granatapfel Pfirsich		
Wasser Classic Medium Still	0,5	4,90
Quellwasser Spritzig Still	0,25	2,50
	0,5	3,50

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU 1c

VOM FASS

Pils Export Hefeweizen 1a	0,3	4,00
Zwickel 1a Klosterdunkel	0,5	5,50
Weizen alkoholfrei 1a		

FLASCHENBIER

Kleiner Mönch Kloster Helles	0,33	3,90
Pils alkoholfrei		

ALDE GOTT WINZER SASBACHWALDEN 12

Müller-Thurgau	0,25	6,40
Riesling trocken	0,25	6,90
Spätburgunder Rotwein	0,25	7,10
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25	7,20
Grauburgunder trocken	0,25	7,20
Weinschorle Müller	0,25	4,70
Weinschorle Rot Riesling Rosé	0,25	4,90



WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE ERLACH 12

Spätburgunder Weißherbst	0,25	7,30
Weißburgunder	0,25	7,30

DURBACHER WINZER 12

Clevner Traminer	0,25	7,60
------------------	------	------

APERITIF

Aperol Spritz 12/e, f, j	0,3	8,90
Aperol Spritz alkoholfrei 12/e, f, j	0,3	8,90
Lillet Wild Berry 12/e	0,25	8,20
Sekt Rosé Weiß 12	0,1	5,20
Apfel Gin Tonicj		8,50

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

AUS UNSERER HAUSBRENNEREI 

Obstler Topinambur 42% vol.	2cl	3,60
Mirabellen- Zwetschgen-		
Kirschwasser 42% vol.	2cl	3,60
Williams Christ Birne 42% vol.	2cl	3,90
Kirschlikör Zwetschgenlikör		
Willi Gold Likör 25% vol.	2cl	3,70
Eierlikör	2cl	3,00
Dry Gin 44% vol. Nussknacker 42% vol.	2cl	4,20
Vogelbeere Eberesche	2cl	5,80

AUS DER ALPIRSBACHER KLOSTERBRAUEREI 

Alpirsbacher Kräuterlikör	2cl	4,00
Alpirsbacher Kloster Whisky	2cl	4,70

WARME GETRÄNKE

Espresso k		3,00
Espresso Doppio k		4,20
Kaffee k Kaffee „Hag“ (entkoffeiniert)		3,70
Milchkaffee Cappuccino 7/k		4,10
Latte Macchiato 7/k		4,20
Heiße Schokolade 7		3,90
„Eilles“-Tee k		4,20
Pfefferminze Kräutergarten BIO Früchte		
Kamillenblüten Rooibos Vanilla		
Grüntee Asia Superior Earl Grey Premium		
BIO Darjeeling Imperial Second Flush		





Alle Preise in Euro, inkl. der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Allergene

- 1.** Glutenhaltiges Getreide
 - a) Weizen (auch Dinkel)
 - b) Roggen
 - c) Gerste
 - d) Hafer
- 2.** Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse
- 3.** Eier und Eiererzeugnisse
- 4.** Fisch und Fischerzeugnisse
- 5.** Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse
- 6.** Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- 7.** Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
- 8.** Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazie und Queensland-Nuss)
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -
- 9.** Sellerie und Sellerie Erzeugnisse
- 10.** Senf und Senf Erzeugnisse
- 11.** Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse
- 12.** Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO₂ angegeben
- 13.** Lupine
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -
- 14.** Weichtiere (Mollusken)
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -

Zusatzstoffe

- e)** Farbstoffe
- f)** Süßungsmittel
- g)** Geschmacksverstärker
- h)** Phosphat
- i)** geschwefelt
- j)** Chinin
- k)** Koffein / Teein
- l)** Antioxidationsmittel
- m)** Konservierungsstoffe
- n)** geschwärzt
- o)** gewachst