Liebe Gäste, schön, dass Ihr bei uns seid!

Als die Winzer früher ihre Stuben ausräumten, Tische und Stühle hineinstellten und für wenige Wochen im Jahr ihre Gäste mit einfachen Speisen und Wein direkt vom Erzeuger bewirteten, hängten sie als Zeichen ein kleines Wagenrad – **ein „Rädle“** – gut sichtbar außen am Haus auf. So wusste jeder: Es ist geöffnet.

Besonders prägend für ein Rädle ist das gesellige Miteinander: Man sitzt mit zunächst noch Fremden, die oft schon bald zu Freunden werden, gemeinsam an großen Tischen. Es geht also nicht nur um Speis und Trank, sondern auch um **Begegnung** und Gemeinschaft.

Daher **reservieren** wir bei uns keine ganzen Tische, sondern lediglich Sitzplätze. Wer am Ende neben euch sitzt, bleibt eine schöne Überraschung. Reservierungen nehmen wir in den meisten Fällen erst ab vier Personen an und achten darauf, stets genügend Plätze für spontane Gäste freizuhalten. Sollte es einmal zu einer kurzen Wartezeit kommen, überbrücken wir diese gerne mit einem „Achtele“.

Da wir uns in einem allgemeinen Wohngebiet befinden, müssen unsere Gäste das Rädle **bis spätestens 22:00 Uhr** verlassen haben.

Wir kochen bis 20:00 Uhr, danach gibt es unsere stark verkürzte „**Nachtkarte“ bis 21:00 uhr.**

Da Umbestellungen und **Sonderwünsche** in der Küche ein besonderes Maß an Aufmerksamkeit erfordern, bitte wir, nur in Notfällen davon gebrauch zu machen. Zudem bitten wir um Verständnis, dass wir, je nach Situation, Sonderwünsche nicht erfüllen können.

unsere warmen Hauptspeisen

15:00 bis 20:00

Lachs mit Rösti

hausgebeizter Lachs, kalt, von Hand geschnitten, mit Zwiebeln und Meerrettich
dazu hausgemachte Rösti - 14,00
Leider keine kleine Portion möglich, da wir die Portionen bereits abgewogen haben.

Sauerfleisch im Glas

Scheiben vom Schweinehals, sauer-würzig eingekocht, in Sülze
dazu Bratkartoffeln 13,00

Maultaschen

2 Maultaschen aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße
dazu hausgemachter Kartoffelsalat - 11,50
kleine Portion mit nur einer Maultasche - 10,00

gebackener „Rubius“

würziger, panierter, allgäuer Weichkäse, ausgebacken, mit Salat und Preiselbeeren
dazu Bratkartoffeln - 13,50
oder Backhausbrot - 12,00

Bauernschüblinge

zwei grobe, würzige, geräucherte und gebrühte Bauernwürste,
dazu Sauerkraut und Backhausbrot - 11,00
oder Kartoffelsalat - 11,00
kleine Portion mit nur einer Wurst - 8,50

heißgeräucherter Schweinebauch

zwei Scheiben vom gepökelten und schwarz geräuchertem Schweinebauch, im Dampf gegart
dazu Sauerkraut und Backhausbrot - 11,00
oder Kartoffelsalat - 11,00
kleine Portion mit nur einer Scheibe - 8,50

Kasseler

eine daumendicke Scheibe vom Schweinerücken ohne Knochen,
gepökelt und mild geräuchert, im Dampf gegart,
dazu Sauerkraut und Backhausbrot - 11,00
oder Kartoffelsalat - 11,00

Beilagenportionen

Kartoffelsalat - 4,50 (vegan); Sauerkraut - 4,50; Bratkartoffeln - 4,50 (vegan)

unsere Vesperkarte

15:00 bis 20:00

Wurstsalat

fein geschnittene Schinkenwurst, sauer angemacht mit Zwiebeln und Bauernbrot - 9,50
kleine Portion - 8,00

schweizer Wurstsalat

fein geschnittene Schinkenwurst und Bergkäse, sauer angemacht mit Zwiebeln und Bauernbrot - 11,50
kleine Portion - 9,00

Rindfleischsalat

aus feinen Rindfleischstreifen, in sämiger Soße mit Zwiebeln und Bauernbrot - 13,00
kleine Portion - 10,50

saurer Käs‘

5 Scheiben vom allgäuer Limburger, sauer angemacht, mit Zwiebeln
dazu Backhausbrot- 9,50

Halb und Halb

das beste aus zwei Welten: Wurstsalat und saurer Käs‘
dazu Backhausbrot - 13,00

Rädleplatte für Zwei

zweierlei Rauchfleisch, Heißgeräuchertes, Leberwurst, Schinkenwurst und Bergkäse
dazu Backhausbrot - 16,50
kleine Portion für eine Person - 12,50

Tellersulz

vom Schweinebraten, mager, hausgemacht, schön sauer angemacht, mit Zwiebeln, dazu Backhausbrot - 8,80

Bergkäse

Bergkäse und Feigensenf aus dem Tessin,
dazu Backhausbrot - 13,50

unsere Vesperkarte

15:00 bis 20:00

Schmalztöpfle

Griebenschmalz, mit Zwiebeln, dazu Backhausbrot - 4,50

Aufstrich Trio

wechselnde Aufstriche
dazu Bauernbrot - 8,00 (vegan)

Salatschüssel nach Art des Hauses

Grüner Salat mit Gurke, Tomaten und Körnern, mit Essig-Öl-Senf Dressing,
dazu Bauernbrot 8,00 (vegan)

Dinnete

dünn ausgewallter Brotteig mit Schmand, hausgemacht

Zwiebel und Speck - 9,50
Speck - 9,50
Champignon und Speck - 9,50
Champignon - 9,50 (vegetarisch)
Speck und Bergkäse - 9,50
Apfel, Puderzucker und Zimt - 9,50 (vegetarisch)

Bauerntoast

zwei Scheiben Backhausbrot, mit heißgeräuchertem Schinken, Essiggurken und Zwiebeln,
überbacken mit Bergkäse - 10,00
kleine Portion - nur eine Scheibe - 7,00

Süßes

Rösti mit Apfelkompott

2 Rösti, dazu hausgemachtes Apfelkompott mit Zimt - 9,50 (vegan)

Panna cotta

Panna Cotta mit hausgemachtem Rhabarberkompott - 6,00

Apfeldinnete

ausgewallter Brotteig mit Schmand, Apfel, Zimt und Puderzucker - 9,50 (vegetarisch)

kurze Karte für Bestellungen von 20:00 bis 21:00

Dinnete - klassisch

ausgewallter Brotteig mit Schmand, Zwiebeln und Speck - 9,50

Tellersulz

vom Schweinebraten, mager, hausgemacht, schön sauer angemacht, mit Zwiebeln, dazu Backhausbrot - 8,80

Panna Cotta

Panna Cotta mit schön saurem, hausgemachtem Rhabarberkompott - 6,00

Apfeldinnete

ausgewallter Brotteig mit Schmand, Apfel, Zimt und Puderzucker - 9,50 (vegetarisch)

Weinkarte

von Hendriks & Fürst

Müller-Thurgau trocken

0,25 L - 5,20
0,5 L - 10,00

Müller-Thurgau halbtrocken

0,25 L - 5,60
0,5 L - 11,20

Weißburgunder trocken

0,25 L - 5,90
0,5 L - 11,80

Rosé trocken

0,25 L - 5,60
0,5 L - 11,20

Rosé halbtrocken

0,25 L - 5,60
0,5 L - 11,20

Rosé Secco

0,75L - 21,00

Rosé „Thekla“ - feinherb

0,25L - 6,10
0,5 L - 12,20

Spätburgunder Rotwein trocken

0,25 L - 6,10
0,5 L - 12,20

Spätburgunder Rotwein halbtrocken

0,25 L - 6,10
0,5 L - 12,20

Merlot Rotwein trocken

0,25 L - 7,10
0,5 L - 14,20

Weinschorle

0,25 L - 4,50
0,5 L - 9,00

Getränke

Tafelwasser
still oder prickelnd 0,5 L - 3,00

Saftschorle
aus Apfel-, Kirsche-, Traube- oder Johannisbeersaft 0,5 L - 5,00

Limonade
Zitrone, Orange, Mango-Maracuja, Cola-Mix 0,5 L - 3,50

Coca-Cola
klassisch oder Zero, 0,33 L - 3,50

Meckatzer Weissgold
mit oder ohne Alkohol, 0,33 L - 4,00

Leibinger SeeRadler naturtrüb
mit oder ohne Alkohol, 0,33 L - 4,00

warme Getränke

Kaffee
Tasse - 4,00

Cappuccino
Tasse - 4,50

Latte Macchiato
Tasse - 5,00

Espresso
Tasse - 3,00

Tee
verschiedene Sorten, Tasse - 4,00