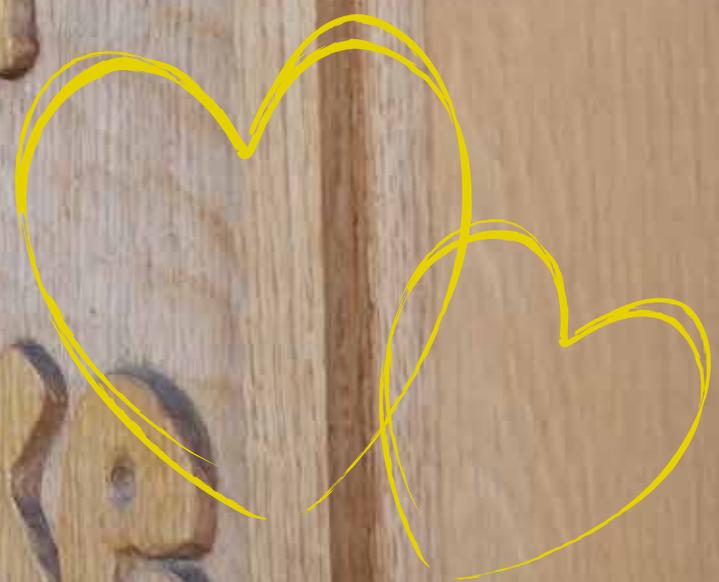




Flößer

Schänke



neugierig?

heresings





Die Elite des Deutschen Weines

Vinum Nobile

Der charaktervolle Genuss

Leidenschaft kennt keine Kompromisse!
Vinum Nobile, das sind ausgewählte Weine aus den besten Lagen der Oberkircher Winzer. Deshalb begeistern sich Kenner und die Anhänger eines guten Tropfens für unsere Weine. Mit ein Grund dafür ist, dass unsere Winzerfamilien ihr Wissen und Können seit Generationen direkt weitergeben.

So wird unsere Liebe zum Wein,
zum Genuss im Zeichen der Burg.

Genuss
im Zeichen
der Burg

Oberkircher
Winzer

Freitag, Samstag & Sonntag ab 18 Uhr: Folienkartoffeln



Wow-Spezial

Freitag, Samstag und Sonntag ab 18 Uhr bieten wir aus dem Original „Victorian Baking Oven“ gegarte Folienkartoffeln an.

Folienkartoffeln
mit Butter und Dip

Folienkartoffeln
mit verschiedenen frischen Salaten

Folienkartoffeln
mit einem 4-Eier-Omelette aus Omas Eisenpfanne

Folienkartoffeln mit verschiedenen frischen Salaten,
dazu Streifen von gekochtem Schinken ⁷

Folienkartoffeln mit verschiedenen frischen Salaten,
dazu flüssiger Kräuterkäse

Folienkartoffeln mit verschiedenen frischen Salaten,
dazu Streifen von frisch gebratenem Putenfleisch

Folienkartoffeln mit verschiedenen frischen Salaten,
dazu geräucherter Lachs

Folienkartoffeln mit verschiedenen frischen Salaten,
dazu leicht in Butter geschwenkte Garnelen

Liebe Gäste! Grundsätzlich berechnen wir für alle Umbestellungen mit einer zusätzlichen Zutat 1,00 Euro.

Inhaltsstoffe
1 Farbstoffe
6 Süßungsmittel

2 Konservierungsstoffe
7 Phosphat

3 Antioxidationsmittel
8 koffeinhaltig

4 Geschmacksverstärker
9 chininhaltig

5 geschwefelt

... das besondere Erlebnis ... Vom „Heißen Stein“



Diese Steaks aus regionaler Schlachtung dürfen Sie selbst braten. Zu allen Fleischgerichten reichen wir verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuterbutter, Stangenweißbrot und einen gemischten Salat mit unseren Dressings ^{1,2,3,4,5,6}.



Schweinehalssteak durchwachsen
(Rohgewicht 250 g)

Putensteak mit Ananasstücken
(Rohgewicht 200 g)

Schweinemedallions mit frischen Champignons
(Rohgewicht 200 g)

Lammrücken am Knochen mit frischem
Rosmarin-Knoblauch (Rohgewicht 200 g)

Rumpsteak mit frischen Zwiebelstreifen
(Rohgewicht 200 g)

Rinderfilet gut abgehangen
mit frischen Paprikastreifen (Rohgewicht 200 g)



Vorspeisen

Unser Seelenessen!

Kleiner Blattsalat
mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing

Bouillon
mit Ei und Brot ^{2,4,6}

Hühnersuppe
mit Brot ^{2,4}

Hausgemachte Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken ²

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Brot ⁴

Suppe der Saison

Tomatencremesuppe
mit Brot ^{3,4}

→ Hausgemachte Maultaschensuppe
mit geschmelzten Zwiebeln ⁴

Hausgemachter Linseneintopf
mit Speck, Wursteinlage und Kartoffeln,
dazu Brot ^{4,7}

Schnecken im Pfännle mit Kräuterbutter
und Stangenweißbrot

*Pssst ... Geheimtipp -
hausgemachte Maultaschen*



Alle Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Dressings ^{1,2,3,4,5,6}.
Zu allen Salaten servieren wir Stangenweißbrot.



Marktfrische Salate

knackige Angelegenheit =)

Gemischter Salat

Tomatensalat mit Zwiebeln, Kräuter-Essig-Öl-Dressing

Frische Blattsalate mit Käsestreifen und Ei ^{2,7}

Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Kräuter-Essig-Öl-Dressing

Blattsalate mit hausgemachten, gebratenen Maultaschen und Kräuter-Essig-Öl-Dressing

Salatplatte mit verschiedenen Salaten, Käse, gekochtem Schinken und Ei ^{2,7}

Thunfischsalat mit verschiedenen Salaten und Zwiebeln

Salat Nizza mit verschiedenen Salaten, Lachsstreifen, Zwiebeln und Ei

Bunter Salatstrauß mit in Butter gebratenen Garnelen, Sprossen in Essig/Öl-Dressing

Verschiedene Salate nach Art des Hauses mit Fetakäse, gekochtem Schinken, Ei und Zwiebeln ^{2,7}

Vitalsalat mit verschiedenen Salaten und Putenstreifen

Salat Gleitschirm mit 80 g dünn geschnittenen und rosa gebratenen Rinderfiletstreifen, Blattsalate, Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Balsamico-Essig



Hmm

Alle Brotzeiten
werden mit frischem
Bauernbrot serviert.

Brotzeit *... deftig macht glücklich!*

Schwäbischer Wurstsalat
mit Schwarzwurst, Fleischwurst und Zwiebeln

Straßburger Wurstsalat
mit Fleischwurst, Käse und Zwiebeln

1 Paar Bauernbratwürste
mit verschiedenen frischen Salaten

Fleischkäse gebraten
mit Spiegelei und verschiedenen Salaten

Flößerbrett mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten,
Butter und Brot, dazu ein Obstler

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Garnitur,
Butter und Brot, dazu ein Kirschwasser

Flößers Vespersalat
mit Straßburger Wurstsalat und verschiedenen Salaten



Immer Up-To-Date sein?
Kein Problem - folge uns auf facebook und wir
versorgen Dich immer mit den aktuellsten Neuigkeiten
rund um die Flößer-Schänke.



öfter mal reinschauen...

Die Sauce ist eine hausgemachte
Sahne-Pfeffer-Kräutercreme ^{1,4}.
Alle Baguettes kommen direkt aus dem Ofen
und sind mit Käse überbacken.



Unsere Nummer gegen Kummer.

Frisch belegtes Baguette

Die Nr. 1 mit Salami, Sauce und Käse überbacken ^{1,2,3}

Die Nr. 2 mit Schinken, Sauce und Käse überbacken ^{2,3,4}

Die Nr. 3 mit Salami, Tomaten, Kräutern, Zwiebelstreifen,
Sauce und Käse überbacken ^{1,2,3}

Die Nr. 4 mit Schinken, Tomaten, Kräutern, Zwiebelstreifen,
Sauce und Käse überbacken ^{2,3,4}

Die Nr. 5 Hawaii mit Schinken, Ananas,
Sauce und Käse überbacken ^{2,3,4}

Die Nr. 6 mit Schinken, Thunfisch, Zwiebelstreifen,
Sauce und Käse überbacken ^{2,3,4}

Die Nr. 7 mit Schinken, Rührei, Tomaten,
Sauce und Käse überbacken ^{2,3,4}

Die Nr. 8 mit Scampis, Kräuterbutter und Käse überbacken

Die Nr. 9 mit Scampis, Knoblauchsauce und Käse überbacken

Die Nr. 10 mit frischen Champignons,
Sauce und würzigem Käse überbacken ¹

Die Nr. 11 A la France mit Sauce und
herzhaft würzigem Käse überbacken

Die Nr. 12 mit Knoblauchsauce, Kräutern, Tomaten
und viel Käse überbacken

Die Nr. 13 mit Tomaten, Zwiebelstreifen, Kräutern,
Sauce und viel Käse überbacken

Die Nr. 14 mit Bauchspeckstreifen und
herzhaft würzigem Käse überbacken ¹

Die Nr. 15 mit Knoblauchsauce, Tomaten, Basilikum und
Mozzarella überbacken ⁶

Absondre Empfehlung

Schinken-Nudeln mit Ei, Sahne, Gewürzen
und kleinem Blattsalat ^{4,7}

Rigatoni al Forno mit Tomatensoße und kleinem Blattsalat ²

Schinken-Käse-Nudeln mit Ei, Käse, Sahne, Gewürzen
und kleinem Blattsalat ^{2,4,7}

Käsespätzle mit Sahne, Käse, Zwiebeln
und kleinem Blattsalat ^{2,6}

→ Hausgemachte Maultaschen in Ei mit Sahne, Zwiebeln,
Speckwürfeln, Gewürzen und kleinem Salat

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
und Oma Ullas Kartoffelsalat

Schupfnudeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Sahne und Parmesan

Helgas heimliches Leibgericht



Italienische Pizza mit Schwarzwälder Leidenschaft =)
Wir bereiten unseren Teig und unsere Zutaten mit viel Leidenschaft zu. Die Pizza wird im Original-Pizza-Ofen knusprig gebacken und kommt duftend heiß auf den Teller. Hunger bekommen?

Pizza & Flammkuchen

Hausgemacht und mit Käse ² überbacken

Pizza Margherita
mit Tomatensauce und Käse

Pizza Salami
mit Tomatensauce, Salami und Käse ^{1,2,3,4}

Pizza Carbonara
mit Tomatensauce, Schinken, Champignons und Käse ^{2,3,4,7}

Pizza Hawaii
mit Tomatensauce, Ananas, Schinken und Käse ^{2,3,4,7}

Pizza Mozzarella mit Tomatensauce, Mozzarella,
Tomatenscheiben und Basilikum

Pizza Zwieblione
mit Tomatensauce, Thunfisch, viel Zwiebeln und Käse

Pizza Valentina
mit Tomatensauce, Käse, Blattspinat und Fetakäse

Pizza Krabbione
mit Tomatensauce, Krabben, Zwiebeln und Käse

G



Chefs Lieblingspizza mit Tomatensauce, Champignons,
Tomatenscheiben, Tomatenpaprika, Salami und Käse ^{1,2,3,4,6}

Pizza San Martino mit Tomatensauce, Salami, Schinken,
Champignons, Thunfisch, Paprikastreifen und Käse ^{1,2,3,4}

Pizza Vegetarione mit Tomatensauce, frischen Karotten, Ei,
Sahne, Tomatenscheiben, frischen Champignons und Käse

Flammkuchen mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Ei
und saurer Sahne ^{2,7}

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig ⁴

Flammkuchen mit Leberwurst ⁴

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs ⁴

Liebe Gäste! Grundsätzlich berechnen wir für alle Umbestellungen mit einer zusätzlichen Zutat 1,00 Euro.

Inhaltsstoffe
1 Farbstoffe
6 Süßungsmittel

2 Konservierungsstoffe
7 Phosphat

3 Antioxidationsmittel
8 koffeinhaltig

4 Geschmacksverstärker
9 chininhaltig

5 geschwefelt

Guten Appetit!
Bella Italia am Sankenbach

Was Süßes geht immer

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Creme Fraiche

Für Süßes ist man nie zu satt ;)

Kaffee macht einfach alles besser.
Heiß getrunken ...

Tasse Kaffee klein

Tasse Kaffee groß

Tasse heiße Schokolade mit Sahne

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne

Latte Macchiato

Espresso

Milchkaffee

Tasse heiße Milch mit Honig

Tasse Tee (Pfefferminz-, Kamille-, Schwarz-,

Früchte-, Kräuter- oder Grüner Tee)

Tee mit Rum 2cl

Grog mit Rum 4cl



Ohne Promille



Coca-Cola, Fanta, Spezi (kalter Kaffee) ^{1,6,8}	0,2l
	0,4l
Coca-Cola light ^{1,6,8}	0,33l Fl.
Tonic Water, Bitter Lemon ⁹ , Ginger Ale ¹ (Schweppes)	0,2l
Rakete (Mineralwasser mit süßem Sprudel)	0,2l
	0,4l
Peterstaler TopFit	0,5l Fl.
Peterstaler Mineralwasser Medium	0,25l Fl.
	0,5l Fl.
Peterstaler Black Forest still	0,5l Fl.
Peterstaler Mineralwasser classic	0,7l Fl.
Peterstaler süßer Sprudel	0,2l
	0,4l
Schwarzwald-Limo ¹	0,25l
Holunderbeeren, Limette&Ingwer, Sauerkirsch&Ingwer, Orange	
Klostergarten Saftschorle	0,33l
Birne-Ingwer, Apfel-Johannisbeere-Lavelndel, Apfel-Rosmarin	
Almdudler	0,35l

Unsere Saftbar

Apfel-(naturtrüb)/Orangen-, Kirsch- oder Johannisbeersaftschorle	0,25l
	0,4l
Orangen- oder Apfelsaft naturtrüb, Bananen- oder Sauerkirschnektar, Johannisbeernektar	0,2l
	0,4l
Kirsch-Bananen-Mix (KiBa)	0,2l
	0,4l

Bier vom Fass

	Fürstenberg Pilsner	0,3l
	Waldhaus Pils	0,3l
		0,5l
	Franziskaner Hefeweizen	0,3l
		0,5l
	Alpirsbacher Kloster dunkel	0,3l
		0,5l
	Alpirsbacher Spezial	0,3l
		0,5l
	Alpirsbacher Klister Zwickel naturtrüb	0,3l
		0,5l

Sehr zum Wohl!
In der Flasche gelagert

	Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5l
	Franziskaner Kristallweizen	0,5l
	Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l
	Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l
	Bitburger Pils Drive alkoholfrei	0,33l
	Hochdorfer Natur Radler alkoholfrei	0,33l

Bier mal anders ...

	Weizen-Radler mit hellem Hefeweizen und süßem Sprudel	0,3l
		0,5l
	Radler mit dunklem oder hellem Bier und süßem Sprudel	0,3l
		0,5l
	Bananen-Weizen mit hellem Hefeweizen und Bananensaft	0,3l
		0,5l
	Cola-Weizen mit hellem Hefeweizen und Cola ^{1,6,8}	0,3l
		0,5l
	Krefelder mit Alpirsbacher Kloster dunkel und Cola ^{1,6,8}	0,3l
		0,5l

GLÜCK, FRISCH GEBRAUT.



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU
Mit dem berühmten Brauwasser
aus dem Schwarzwald.

Offene Weißweine

1/8l

1/4l

Oberkircher Riesling

Frischer, saftiger Riesling mit einer cremigen Dichte und glasklaren Struktur

Oberkircher Riesling trocken

Straffer, saftiger Riesling, in der Säure abgepuffert mild

Oberkircher Müller-Thurgau

Harmonisch ausgewogen mit leicht würzigen beschwingten Aromen

Oberkircher Müller-Thurgau trocken

Blumig frisch mit wenig Säure

Weißweinschorle vom Oberkircher Badischen Landwein



Offene Rotweine

1/8l

1/4l

Haberschlechter Heuchelberg Trollinger

Einschmeichelnd, sanft

Oberkircher Spätburgunder

Feinfurchtige Beerenaromatik, angenehm im Abgang

Oberkircher Spätburgunder trocken

Kraftvoll im Geschmack

Oberkircher Spätburgunder Weißherbst

Rose mit zarten Fruchtaromen

Französischer Landwein

Trocken, herb

Rotweinschorle vom schwäbischen Landwein

Oberkircher Weine

1/8l

1/4l

0,75l Fl.

Vinum Nobile Grauburgunder QbA trocken
Im Aromaspiegel etwas Apfel und Birne gepaart
mit müßigen Aromen eingebunden in einem kräftigen Körper

Vinum Nobile Weißburgunder QbA trocken
Frische, saftige Art mit leichtem nussaroma eingebunden
in eine schöne Burgunderaromatik

Frühlings- und Sommerwein Spätburgunder
Rose QbA trocken
Die leichte frische Art Spätburgunder zu genießen,
dezenzte Erdbeeraromen mit leichter, angenehmer Säurestruktur

Vinum Nobile Rotwein QbA trocken
Geprägt von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren,
mit einem Hauch von Mocca eingebunden in eine dichte Struktur

Vinum Nobile Merlot QbA trocken
Düfte nach Zwetschge, etwas Zimt und Mocca prägen diesen Wein
und machen ihn zusammen mit seinem angenehm weichen und
dennoch fülligen Geschmacksbild zum idealen Essensbegleiter

Wasser macht weise, 
lustig der Wein. Drum trinken wir beides,
um beides zu sein! (Der schlaue Volksmund =)

Für die kalten Tage

Glühwein

0,2l

Heidelbeer-Glühwein

0,2l

Punsch alkoholfrei

0,2l

Wintertraum (Schoki, Zimt-Sirup, Sahne)

0,2l

... da wird einem warm ums Herz ...

Inhaltsstoffe

1 Farbstoffe
5 geschwefelt
9 chininhaltig

2 Konservierungsstoffe
6 mit Süßungsmitteln

3 Antioxidationsmittel
7 mit Phosphat

4 Geschmacksverstärker
8 koffeinhaltig

Longdrinks

Bacardi mit Orangensaft oder Cola ^{1,6,8}	4cl
Asbach mit Cola ^{1,6,8}	4cl
Wodka long mit Orangensaft, Cola ^{1,6,8} oder Lemon ^{6,9}	4cl
Gin Tonic, Hendricks ^{6,9}	4cl
Jacky Cola ^{1,6,8}	4cl
Southern Comfort mit Ginger Ale ^{1,6}	4cl
Batida Kirsch	4cl
Campari Orange ¹	4cl
Campari Soda ¹	4cl

Spritziges

Aperol Spritz oder Hugo ^{1,6,9}	0,25l
Schorle Spezial Oberkircher Rose, Tonic Water & Limette	0,25l
Lillet Lillet, Russian Wild Berry & Himbeeren	0,25l
Cranberry „O“ Oberkircher Weissburgunder, Mineralwasser, Cranberrysaft & Himbeeren	0,25l
Hugo Alkoholfrei ^{1,6,9}	0,25l

Hochprozentiges *a Verdauerle*

Obstler	2cl
Blutwurz	2cl
Rosler (Topinambur)	2cl
Williams Birne	2cl
Kirschwässerle	2cl
Himbeergeist	2cl
Zwetschgenwasser	2cl
Mirabellenwasser	2cl
Zibärtele	2cl
Fürst Bismarck (Korn)	2cl
Malteser	2cl
Linie Aquavit	2cl
Fernet Branca	2cl
Ouzo	2cl
Ramazotti	2cl
Jägermeister	2cl
Averna	2cl
Wodka Smirnoff	2cl
Tequila Cuervo weiß oder braun	2cl
Grappa de Chardonnay silber oder braun	2cl
Asbach uralt	2cl
Sambuca	2cl
Baileys	4cl
Eierlikör	2cl
Amaretto Galtino Vaccari (28%)	2cl
Southern Comfort	4cl
Jim Beam	4cl
Jack Daniels	4cl
Canadian Club	4cl
Martini weiß, rose oder doro auf Eis	4cl
Asbach gedopt mit Cola ^{1,6,8}	2cl
Saurer Joster	2cl



Probieren Sie unsere besonderen EDELBRÄNDE



Honig - Kirsch

Vollmundiger Edelobstbrand
verfeinert mit
bestem naturreinen Honig

Honig - Williams

Fruchtiger Edelobstbrand
verfeinert mit
ausgesuchtem Honig

Waldhonig -Schnäpsele

Hergestellt nach altem
überliefertem Hausrezept



Heute bleibt die Küche kalt ...
Alle unsere Gerichte können auch
vorbestellt und abgeholt werden.
Einfach anrufen und bestellen unter 07442-7649