

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Karamellierter Ziegenfrischkäse an Salatbouquet (7)

10 €

Frittierte Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu Preiselbeeren an Salatbouquet

9 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Mariniert mit Zitrone und Trüffelöl, Crema die Balsamico und bestreut mit Parmesan-Spänen

12 €

Tapas Auswahl mit Weißbrot

Aioli | Marinierte Oliven | Auberginencreme | Humus

8 €

Salate und Grünes

Querbeet-Salat

klein 4 € / groß 10 €

Querbeet-Salat mit pikanten Dinkelbratlingen dazu Auberginencreme (vegan)

14 €

Querbeet-Salat mit gebratenen Putenbrust-Streifen

15 €

Dressing zum Salat

Standard - Dressing (aus Zitronensaft, Senf, Öl, Salz, Pfeffer und einem Schuss Agaven – Sirup damit vegan!),
Sauerrahm – Dressing oder **Balsamico – Vinaigrette**

Anmerkung: Liebe Gäste, unsere Salat Variationen nennen wir nicht umsonst ‚Querbeet - Salat‘. Es ist kein ‚einfacher‘ grüner Salat sondern eine Komposition verschiedener hausgemachter und handwerklich hergestellter Salate der Saison. Da kann alles dabei sein Zucchini , Spargel, Erbsen, Weißkraut, Cole Slaw, Sellerie, Bohnen - Salat, etc. Mit anderen Worten alles was so quer im Beet wächst. Mit Sicherheit haben wir Verständnis dafür, dass das ein oder andere bei einzelnen Gästen nicht gut ankommt, beziehungsweise nicht ihren Geschmack trifft. Sollten Sie auf diesen ‚Firlefanz‘ keinen Wert legen, bestellen Sie einfach nur einen profanen grünen Salat, aber bitte ersparen Sie uns jegliche Kritik über ein Stück Rote Bete oder Paprika welches sich einem Salat befinden könnte, wenn Sie uns nicht davon in Kenntnis setzen, dass dies von Ihnen nicht gewünscht wird. Nehmen Sie aus logistischen und Kommunikations-Gründen auch gleich Abstand davon, dass wir ihren Salat individuell zusammenstellen also beispielsweise ohne Tomaten ohne Kraut oder ohne Zwiebel, die Salate kommen so wie wir sie machen! Als einzige Ausnahme machen wir ihnen einen ganz profanen Blattsalat mit oder ohne Dressing und ohne jegliche anderen Zutaten, vorausgesetzt sie bestellen diesen auch vorher entsprechend.

Clubhaus - Leckereien

Asia-Gemüsesuppe mit Griesteigbällchen und Konjak - Nudeln

4 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

und Bratkartoffeln dazu. Querbeet-Salat

18 €

Schwaben Pfännchen

Medaillons vom Schweinefilet mit Spätzle, Rahm Champignons und Rosenkohl in einem Gussfännchen im Ofen überbacken, dazu Kürbis Salat

16 €

Rosa gebratene Entenbrust

Mit Balsamico-Jus, Serviettenknödel und Rotkohl

19 €

Wildschweinbratwurst

Mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

12 €

Schwenksteak nach Idar Obersteiner Art

Schweinenacken-Steak ca. 450g schwer geschnitten, mehrere Tage mariniert, anschließend bei 350°C gegrillt, angerichtet auf Biersoße mit Bratkartoffeln und Querbeet-Salat

18 €

Clubhaus - Roastbeef -Wrap

Tortilla Wrap gefüllt mit fein geschnittenem Eisbergsalat, Cherry Tomaten, Salat-Gurke, rosa gebratenen Roastbeef-Scheiben und hauseigener Remoulade dazu Avocado - Creme (Guacamole) serviert an Salat-Bouquet

15 €

Pulpo - Risotto

Klassischer Risotto mit Pulpo in leichter Tomatensoße serviert mit gebratenen Tiger-Prawns und Querbeet-Salat

17 €

Paprika-Kalbsrahm-Gulasch

Serviert mit Spätzle und Querbeet-Salat

17 €

Meeresfrüchte Fettuccine

Mit Cherry-Tomaten und Zucchini in leichter Tomatensoße abgeschwenkt, serviert mit Querbeet-Salat

17 €

Außerdem vom Rind

Rumpsteak,

(Wenn durchgebraten gewünscht, übernehmen wir keine Garantie, das Fleisch neigt dazu zäh zu werden)

mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln, Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Querbeet – Salat
20 €

Filetsteak (gleiche Optionen wie beim Rumpsteak)

(garen wir auch wenn gewünscht nicht durchgebraten, das wäre unprofessionell und würde das Fleisch qualitativ zu stark mindern. Ist einfach zu schade dafür!)

25 €

Rinderfilet „Stroganof“

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen in Senf – Rotweinsauce
mit Zwiebeln und Gewürzgurkenstreifen,
dazu Spätzle und Querbeet – Salat

20 €

T-Bone

Klassisches T-Bone Steak vom Angus-Rind mit Rumpsteak- und Filetanteil am Knochen gegrillt, als Ergebnis bekommt man ein einzigartiges aromatisches Stück Fleisch mit Knochen

serviert dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Querbeet – Salat

etwa 400-500 g mit Knochen (Mager-Fleischanteil ca. 70%)

29 €

Burger

„Clubhaus – Burger“

Rindfleisch – Paddy auf rustikalem Ciabatta Bun und von Ketchup über Mayonnaise bis Eisbergsalat, Tomaten Gewürz - und Salatgurke sowie Zwiebeln belegt mit allem was zu einem Burger gehört dazu Pommes Frites

14 €

Chicken Burger

Zarte Hähnchenbrust paniert mit Cornflakes und Haferflocken, knusprig gebraten auf rustikalem Ciabatta Bun mit unser eigens hergestellten fruchtigen Chicken-Sauce, Eisbergsalat, Tomaten und Salatgurke dazu Pommes Frites

14 €

Vegane Dinkel-Soja-Bratling – Zucchini - Burger

Focaccia Bun belegt mit gegrilltem Soja-Bratling, sowie gegrillter Zucchini, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurke, Auberginencreme und roter Pesto dazu Pommes Frites

14 €

Vegetarische und Vegane Gerichte

Champignonragout mit gebratenen Serviettenknödel

10 €

Käsespätzle

10 €

Kokos – Gemüse - Curry mit Basmati Reis (Vegan und Lactosefrei)

12 €

zusätzlich mit gegrillter Putenbrust

15 €

Gebratene Polenta mit getrockneten Tomaten und Oliven

Polenta (Maisgries) mit Parmesan, Oliven und getrockneten Tomaten in einer Auflaufform gegart, anschließend in Scheiben angebraten, dazu mit Ras al Haut gewürzte und ebenfalls angebratene Hokkaido Kürbis – Scheiben auf Rote Bete Soße dazu Querbeet-Salat

14 €

Spinat - Ricotta Ravioli mit veganer Gemüse-Soja - Bolognese

Gefüllte Ravioli (können für Veganer auch durch Fettuccine ersetzt werden) serviert mit einer Bolognese aus Gemüse und Soja die dem fleischlichen Pendant unfassbar ähnlich und geschmacklich faszinierend vergleichbar ist dazu gibt es einen Querbeet-Salat

14 €

Schnitzel vom Schwein

(Alle Schnitzel können auch Natur, also unpaniert und gegen 3,- € Aufpreis, vom Kalb zubereitet werden.)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (12,13)

14 €, kl. Portion 12 €

Zwiebelschnitzel (12,13)

15 €, kl. Portion 13 €

Scharfes Zigeunerschnitzel (12,13)

15 €, kl. Portion 13 €

Champignon-Rahm-Schnitzel (7,12,13)

15 €, kl. Portion 13 €

Bolognese - Schnitzel mit Käse überbacken (12,13)

15 €, kl. Portion 13 €

Kochkäseschnitzel (12,13)

15 €, kl. Portion 13 €

Der Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone an lauwarmem Kartoffelsalat

18 €

Zu jedem Schnitzel können jeweils eine Sättigungsbeilage, und zusätzlich ein Salat oder saisonal angebotenes Gemüse gewählt werden (außer Spargel, extra Karte und Aufpreis).

- Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Pellkartoffeln
- Brezelknödel
- Spätzle
- Brot (2 *Scheiben*)

und Querbeet – Salat

Desserts

Eis: Schoko, Vanille, Haselnuss, Walnuss, Erdbeere, Joghurt, Schwarzwälder Kirsch, Nuss - Nougat mit oder ohne Schokosoße (7,8,13,16,17)

Jede Kugel 1 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße (7,8,12,13,16)

5 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Sauerkirschen

5 €

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis (6,7,8,12,13,16,17)

5 €

Tartuffo Nocciola

Halbgefrorenes Haselnusseis mit flüssigem Schokokern

5 €

Getränke im Clubhaus SGA

Apfelwein

Apfelwein Kelterei Possmann, Frau Rauscher naturtrüb, pur, sauer, süß	0,25 L	2 €
Apfelwein Kelterei Krämer, alkoholfrei	0,5 L	4 €

Biere in Flaschen

Braustüb'l Kristallweizen	0,5 L	4 €
Braustüb'l Weizen dunkel	0,5 L	4 €
Braustüb'l Hefeweizen alkoholfrei	0,5 L	4 €
Braustüb'l – alkoholfrei	0,3L	3 €

Biere vom Fass

Braustüb'l Pils	0,3 L	3 €
Braustüb'l Pils	0,5 L	4 €

Grohe Helles	0,3 L	3 €
Grohe Helles	0,5 L	4 €
Grohe Bock	0,3 L	3 €
Grohe Bock	0,5 L	4 €

Alkoholfreie Getränke / Limonaden

Grohe Fassbrause	0,33 L	2 €
Malzbier	0,33 L	2 €
Sinalco Cola mit oder ohne Zucker, Sinalco Orangen- und Zitronenlimonade, oder Spezi (8,11)	0,2 L	1,50 €
	0,4 L	3 €
Bitter Lemon (8,10,11)	0,2 L	1,50 €
Tonic Water (10)	0,2 L	1,50 €
Ginger Ale (10)	0,2 L	1,50 €
Wild Berry (10)	0,2 L	1,50 €
Bitter Lemmon, Tonic Water, Wild Berry oder Ginger Ale	0,5 L	3 €

Säfte, Schorlen und Wasser

Apfelsaftschorle	0,25 L	1,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 L	3,00 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Trauben, Maracuja, oder Rhabarber (8)	0,2 L	1,50 €
alle auch als Schorle	0,4 L	3,00 €
Elisabethenquelle Mineralwasser still oder spritzig	0,25 L	2,00 €
Elisabethenquelle Mineralwasser still oder spritzig	0,75 L	5,00 €

Lemonaid

Blutorange oder Maracuja (8)	0,3 L	4,00 €
------------------------------	-------	--------

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	2,00 €
Espresso ⁽¹¹⁾	1,00 €
Cappuccino mit Milch ^(7,11)	3,00 €
Tee verschiedene Sorten	2,00 €
Heiße Schokolade ^(7,8)	3,00 €

Unsere Specials

Bio Limonaden

NOW Black Cola	0,33 L	3,00 €
NOW Sunny Orange	0,33 L	3,00 €
NOW Fresh Lemon	0,33 L	3,00 €
NOW Holunderblüte	0,33 L	3,00 €

Trade Island Ice Tea

Lemon Lime	0,33 L	3,00 €
Sunny Peach	0,33 L	3,00 €
Pomegranate (Granatapfel)	0,33 L	3,00 €
Blueberry	0,33 L	3,00 €

Offene Weine & Sekte

Alle Weine enthalten Sulfite

Weinschorle (weiß, rosè, rot) ⁽³⁾	Glas 0,2 L	3 €
	Karaffe 0,5l	5 €

WEISS

Deutschland

Grauburgunder	Glas 0,2 L	4 €	
Andreas Oster Rheinhessen 2020	Flasche 0,75L		13 €
trocken intensiv cremig frisch Früchte heimischer Gärten ⁽³⁾			

Weißburgunder	Glas 0,2 L	4 €	
David Spies Rheinhessen 2019	Flasche 0,75L		13 €
trocken knackig frisch milde Säure Äpfel & Birnen Zitronenmelisse ⁽³⁾			

Riesling Alte Rebe	Glas 0,2 L	4 €	
David Spies Rheinhessen 2020	Flasche 0,75L		13 €
trocken kräftig mineralische Säure harmonisch weißer Pfirsich & Aprikose ⁽³⁾			

Rivaner	Glas 0,2 L	4 €	
David Spies Rheinhessen 2020	Flasche 1,0 L		15 €
halbtrocken kräftig mineralische Säure harmonisch			

Kerner Spätlese	Glas 0,2 L	4 €	
David Spies Rheinhessen 2020	Flasche 0,75 L		13 €
Lieblich ausgewogen Pfirsich Kernfrüchte Honig			

Italien

Lugana Vivarello DOP

Società Agricola Lonato del Garda | 2021
trocken | harmonisch | erfrischend | vollmundig (3)

Glas 0,2 L 5 €
Flasche 0,75 L 15,00 €

Chardonnay DOC COF

Girlan 2019 | Alto Adige DOC | 2019
zartwürzig | leicht | milde Säure | Aprikose & Birne (3)

Glas 0,2 L 5 €
Flasche 0,75 L 15 €

Pinot Bianco (Weißburgunder)

Girlan | Dolomiti | 2019
trocken | knackig | frisch | milde Säure | Äpfel & Birnen | Zitronenmelisse (3)

Glas 0,2 L 5 €
Flasche 0,75 L 15 €

ROSÈ

Deutschland

Merlot Rosè

David Spies | Rheinhessen | 2018
feinherb | harmonisch | fruchtig | Erdbeeren & Paprika (3)

Glas 0,2 L 5 €
Flasche 0,75 L 15 €

Italien

448 s.l.m. IGT ROSÉ dei Vigneti Dolomiti

Cantina Girlan | Dolomiti | Südtirol | 2018
trocken | harmonisch | Himbeeren | Pfeffer (3)

Glas 0,2 L 5 €
Flasche 0,75 L 15 €

Spanien

Paco Molina Rosado

Bodegas Castaño Edición Molina | Yecla | 2018
weich | nachhaltig | blumig | anhaltend | hellrot (3)

Glas 0,2 L 4 €
Flasche 0,75 L 12 €

ROT

Italien

Lagrein dei Vigneti Dolomiti; DOC	Glas 0,2 L	5 €
Cantina Giralan Giralan Südtirol trocken voll strukturiert Maraska-Kirschen & Waldbeeren (3)	Flasche 0,75 L	15 €

Quota 29 Primitivo Puglia I.G.P.	Glas 0,2 L	5 €
Vini Menhir Minervino di Lecce Apulien vollmundig rund Kräuter rubinrot (3)	Flasche 0,75 L	15 €

Spanien

Viñanza Tempranillo	Glas 0,2 L	4 €
Finca La Estacada Cuenca La tierra de Castilla voll satt Barrique Pflaumen & Röstaromen (3)	Flasche 0,75 L	12 €

Sekt

Prosecco Vivarello Spumante Extra dry	0,1 L	2,50 €
Prosecco Vivarello Spumante Extra dry	0,75 L	15,00 €
Prosecco Di Stefani Brut	0,75 L	25,00 €

Mix-Getränke

Jacky Cola (1,3,8,9,11) Bourbon	0,3L	5 €
Wodka Cola (1,3,8,9,11)	0,3L	5 €
Cuba Libre, (Rum Cola) (1,3,8,9,11)	0,3L	5 €
Wodka Lemon (1,3,8,10)	0,3L	5 €
Spritz Aperol oder Campari mit Weißwein-Schorle (1,8)	0,3L	5 €
Spritz Aperol oder Campari mit Prosecco (1,8)	0,3L	5 €
Hugo auch Alkoholfrei	0,3L	5 €
Lillet Wildberry	0,3L	5 €
Gin Tonic (3,8,10) je nach Gin - Wahl	0,3L	4,50 - 7,00€

Cocktail "mal ganz ohne" **0,3L** **4 €**

**Spritz Alkoholfrei: Traubensecco mit Sanbitter
alkoholfrei, Eis und Orange,
sehr erfrischend**

Hugo alkoholfrei

Wildberry Secco Alkoholfrei

Schweppes Wildberry, gefrorene Beeren und alkoholfreierer Prosecco

Schnäpse & Digestifs

Obstbrände

Obstler Pircher Südtirol	0,02 L	2 €
Williams Birne Pircher Südtirol	0,02 L	2 €
Himbeere Pircher Südtirol	0,02 L	2 €
Mirabelle Pircher Südtirol	0,02 L	2 €
Marille Österreich	0,02 L	2 €
Vielle Prune (Alte Pflaume aus dem Holzfass) Pascal	0,02 L	3 €
Schlehen-Brand Premium Scheibel	0,02 L	2 €
Quitten-Brand	0,02 L	2 €
Calvados Papidoux	0,02 L	2 €
Mispelchen (Calvados mit Mispel – Frucht und Saft)	0,02 L	3 €

Prinz Feinbrennerei

Alte Haselnuss,	0,02 L	3 €
Alte Williams Christ Birne	0,02 L	3 €
Alte Marille,	0,02 L	3 €
Alte Waldhimbeere	0,02 L	3 €
Alte Haus-Zwetschge	0,02 L	3 €
Kirscherla 34% (fruchtig mit Marzipantönen)	0,02 L	3 €

Scheibel – Edles Fass Brände

Williams Scheibel, fassgereift	0,02 L	3 €
Haselnuss Scheibel, fassgereift	0,02 L	3 €
Nussler, Walnuss Scheibel, fassgereift	0,02 L	3 €
Goldmarille Scheibel, fassgereift	0,02 L	3 €
Moor-Birne, fassgereift	0,02 L	3 €
Quittengeist Quitten mit Fruchtauszug	0,02 L	3 €

Scheibel - Edle Obstbrände „Alte Zeit“

Williams Christ Birne	0,02L	4 €
Wild Himbeerbrand	0,02L	4 €
Abricot Brandy	0,02L	4 €
Cherry Brandy	0,02L	4 €
Prime Woodka (Wodka fassgereift)	0,02L	4 €
The Original Gin	0,02L	4 €

Klare & Kümmel

Doppelkorn	0,02 L	2 €
Wacholder	0,02 L	2 €
Malteser	0,02 L	2 €
Linie Aquavite	0,02 L	2 €
Wodka	0,02 L	2 €

Gin Diverse (Auswahl am Buffet) 0,02 L 2 - 5 €

Brandy & Cognac

Carlos Primero	0,02 L	3 €
Remy Martin	0,02 L	3 €
Hennessy	0,02 L	3 €
Cardenal Mendoza	0,02 L	3 €

Grappa & Trester

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	0,02 L	3 €
Grappa Berta Verschiedene	0,02 L	3 €
Grappa Nonino Verschiedene	0,02 L	3 €

Kräuter & Anis

Odenwälder Bubb	0,02 L	1 €
Otzberg	0,02 L	1 €
Fernet Branca	0,02 L	2 €
Jägermeister	0,02 L	2 €
Underberg	0,02 L	1 €
Averna	0,02 L	2 €
Ramazotti	0,02 L	2 €
Baileys	0,02 L	2 €
Sambuca	0,02 L	2 €
Ouzo	0,02 L	2 €

Rum

Havana Club braun 3 Jahre	0,02 L	3 €
Botucal Venezuela	0,02 L	4 €
Zacapa Guatemala	0,02 L	4 €

Whisky

Dalwhinnie 15 Jahre	0,02 L	4 €
Glenkinchie 10 Jahre	0,02 L	4 €
Oban 14 Jahre	0,02 L	4 €
Talisker 10 Jahre	0,02 L	4 €
Lagavulin 16 Jahre	0,02 L	4 €
Graggenmore 12 Jahre	0,02 L	4 €
Jack Daniels Bourbon	0,02 L	3 €
Four Roses Bourbon	0,02 L	3 €