



*Liebe Gäste*

*Herzlich Willkommen in unserem Haus, das seit 2009 von der Familie Asel geführt wird, eine 180-jährige Tradition als Restaurant besitzt, und das die familiäre badische Traditionen von Gastlichkeit und Gemütlichkeit pflegt.*

*Sie finden hier vor allem badische, historische und mittelalterliche Gerichte, die wir nach originalen Rezepten liebevoll zubereiten und alte Rezepte für Sie zu neuem Leben erwecken.*

*Zu einer guten Küche gehört auch ein guter Wein. Der bestens sortierte Weinkeller wird allen Ansprüchen gerecht: das Angebot reicht vom regionalen badischen „Viertel“ bis zu internationalen Spitzenweinen. Bitte verlangen Sie unsere detaillierte Weinkarte.*

*Wenn Sie den Abend gemütlich ausklingen lassen möchten, können Sie im historischen Ambiente unserer Weinbar „Weinglöckle“ einen „Schlummertrunk“ oder einen raffinierten Cocktail genießen.*

*Wir empfehlen Ihnen unsere gemütlichen Räume und unsere badische Küche für Ihre Feiern. Es gibt so viele Anlässe, die Gruppen zu uns bringen. Ob es sich um eine Radler- oder Wandergruppe bzw. einen Club handelt, Ihre Hochzeit, ein Familienfest oder eine Betriebsfeier ... bei uns sind Sie immer willkommen. Egal ob groß oder klein. Wir helfen Ihnen bei der Planung, um eine unvergessliche Feier sicherzustellen.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Rathausglöckel und für Ihr Essen natürlich einen guten Appetit!*

*„Rathausglöckelteam“*

## Vorspeisen

ALS „VERSUCHERLE“ GESCHMÄLTZTE MAULTÄSCHLE  
AN BUNTEM BLATTSALAT

6,90 €

1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN  
MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER UND BAGUETTE

6,90 €

SCHEIBEN VOM RÄUCHERLACHS  
MIT KARTOFFELREIBEKÜCHLE UND SAHNEMEERRETTICH

9,50 €

RINDERFILET CARPACCIO 

MIT GEHOBELTEM PARMESANKÄSE, GESCHROTETEM PFEFFER,  
OLIVENÖL, BALSAMICO UND FRISCHEM BAGUETTE

11,90 €

## Suppen

FLÄDLESUPPE

4,90 €

BADISCHE WEISSWEINSUPPE

MIT SHRIMPS\*

5,20 €

BADISCHE KARTOFFELSUPPE

MIT SPECK UND KRACHERLE

5,50 €

\* REZEPTE AUS DER ZEIT DER BADISCHEN REVOLUTION 1848

## Salate

### GEMISCHTER SALAT DER SAISON

KNACKIGER BLATTSALAT MIT CHICORÉE, RADICCHIO, RAUKE,  
FELDSALAT, TOMATEN UND GURKEN

4,90 €

### FITNESS-SALAT

KNACKIGER BLATTSALAT MIT RAUKE UND FELDSALAT,  
GEBRATENEN PUTENBRUSTREIFEN,  
SAUERRAHMDRESSING UND KRÄUTERBAGUETTE

9,90 €

### GOURMET – SALAT

KNACKIGER BLATTSALAT MIT RAUKE UND FELDSALAT,  
MIT GEGRILTEM HUMMERSCHWANZ UND STREIFEN VOM RIND

14,90 €

## Hausgemachte Flammkuchen

### ORIGINAL

KLASSISCH MIT SCHMAND, ZWIEBELN UND SPECK

6,90 €

### VEGETARISCH

AROMATISCH MIT SCHMAND, ZWIEBELN, OLIVEN, GETROCKNETEN  
TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

7,10 €

### GOURMET

EDEL MIT SCHMAND, ZWIEBELN, SPINAT UND GERÄUCHERTEM LACHS

7,90 €

## Nudelgerichte & Pasta

UNSERE KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN  
UND KLEINEM BLATTSALAT

8,90 €

SPAGHETTI IN BASILIKUMSAUCE  
MIT GEHOBELTEN PARMESAN

10,50 €

FEINE BANDNUDELN  
MIT FRISCHEM LACHS UND BASILIKUM

11,90 €

## Fischgerichte

GANZE FORELLE „MÜLLERIN ART“  
MIT ZERLASSENER BUTTER, MANDELBLÄTTERN UND  
SALZKARTOFFELN

14,90 €

LACHSFILET IM BIERSUD\*\*  
MIT KARTOFFEL - KAROTTENGEMÜSE

15,90 €

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN   
AUF RAHMSPINAT UND GEBRÄUNTEN KARTÖFFELE

16,90 €

\*\*REZEPT AUS DEM MITTELALTER 15 JHD

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen der Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## **Fleischgerichte**

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“**  
MIT POMMES FRITES UND KLEINEM BLATTSALAT  
12,50 €

**JÄGERSCHNITZEL**  
MIT POMMES FRITES UND KLEINEM BLATTSALAT  
13,90 €

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**  
AUF KRÄUTER-RISOTTO UND ROSMARINSAUCE  
14,90 €

**RINDERTAFELSPITZ IN MEERRETTICHSAUCE**  
MIT PREISELBEEREN UND SALZKARTÖFFELE  
15,50 €

**SCHWEINEFILETSPITZEN IN PILZRAHMSAUCE**  
MIT NUSSPÄTZLE  
15,90 €

**WIENERSCHNITZEL**  
PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT BRATKARTÖFFELE  
UND KLEINEM BLATTSALAT  
17,20 €

**RAGOUT VOM HIRSCHKALB IN WACHOLDERRAHM**  
MIT PREISELBEER – BIRNE, BUTTERS PÄTZLE  
UND KLEINEM BLATTSALAT  
18,90 €

**RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND**  
AUF GEGRILLTEM GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER  
WAHLWEISE MIT BRATKARTÖFFELE , POMMES FRITES ODER  
KARTOFFELRÖSTI  
22,50 €

**Das Besondere vom Haus:  
Historische Gerichte**

ALTBADISCHE ZWIEBELSUPPE \*  
5,20 €

BADISCHE WEISSWEINSUPPE\*  
MIT SHRIMPS  
5,20 €

ALTBADISCHE SCHNECKENSUPPE \*  
5,90 €

HIMMEL UND HÖLLE  
KARTOFFELN GEFÜLLT MIT BLUTWURST  
AN BUNTEM SALAT UND SAUERRAHM  
8,90 €

SCHUPFNUDELN  
MIT SPECK UND ZWIEBELN GEBRATEN, AUF SAUERKRAUT SERVIERT  
8,90 €

GEBACKENE HIMMEL UND ERDE  
MIT BRATWURST UND SAUERKRAUT  
9,90 €

SAUERBRATEN  
MIT KARTOFFELPÜREE UND ROSENKOHL  
14,90 €

RINDFLEISCH A LA MODE\*   
(OCHSENSCHWANZ)  
MIT FEINEN NUDELN UND BUNTEM GEMÜSE  
19,90 €

\* REZEPTE AUS DER ZEIT DER BADISCHEN REVOLUTION 1848

**LACHSFILET IM BIERSUD\*\***  
MIT KARTOFFEL - KAROTTENGEMÜSE  
15,90 €

**GEFÜLLTE WACHTEL\***  
IN TRAUBENSAUCE MIT SCHUPFNUDELN UND BROKKOLI  
16,90 €

**ALTBADISCHER BIRNENPUDDING**  
MIT WALNUSSEIS\*\*  
6,50 €

\* REZEPTE AUS DER ZEIT DER BADISCHEN REVOLUTION 1848  
\*\* REZEPTE AUS DEN MITTELALTER 15 JHD.

*"Auch unser edles Sauerkraut,  
Wir sollen's nicht vergessen;  
Ein Deutscher hat's zuerst gebaut,  
Drum ist's ein deutsches Essen."  
- Ludwig Uhland, Metzelsuppenlied 1854*

## Desserts

GEMISCHTES EIS  
JOGHURT, VANILLE UND WALNUSS  
4,00 €

MOUSSE VON DER DUNKLEN SCHOKOLADE  
MIT EINGELEGTE HIMBEEREN  
5,90 €

PARFAIT VOM ZWETSCHGENWASSER  
MIT EINGELEGTE ZWETSCHGEN  
6,50 €

APFELKÜCHLE IN ZIMT-ZUCKER  
MIT VANILLEEIS  
6,50 €

FLAMMKUCHEN CALVADOS   
BELEGT MIT APFELSCHIBEN, GESÜST MIT ZIMT-ZUCKER UND MIT  
CALVADOS FLAMBIERT  
7,90 €

„Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.“  
- Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

## Alkoholfreie Getränke

	0,3L	
FANTA <sup>1,3</sup>		3,00 €
SPRITE		3,00 €
	0,2L	
COLA <sup>1,3,9</sup>		3,00 €
COLA LIGHT <sup>1,3,9,12</sup>		3,00 €
TONIC WATER <sup>10</sup>		3,00 €
BITTER LEMON <sup>10</sup>		3,00 €
BADNER LAND QUELL WASSER	0,25 L	2,00 €
BADNER LAND QUELL WASSER, STILL	0,5 L	4,00 €
BADNER LAND QUELL WASSER	0,75 L	5,50 €

## Säfte\*

	0,25 L	
APFELSAFTSCHORLE		2,50 €
APFELSAFT		2,90 €
ORANGENSAFT		2,90 €
TOMATENSAFT		2,90 €

## Biere

ALPIRSBACHER PILS	0,3 L	3,00 €
ALPIRSBACHER PILS	0,4 L	4,00 €
WARSTEINER FRESH (ALKOHOLFREIES BIER)	0,33 L	2,90 €
ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN VOM FASS	0,5 L	4,20 €
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN HELL	0,5 L	4,20 €
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 L	4,20 €

## Heiße Getränke

ESPRESSO <sup>9</sup>	2,00 €
ESPRESSO DOPPELT <sup>9</sup>	3,20 €
CAFE CREME	2,20 €
CAPPUCCINO <sup>9</sup>	2,50 €
MILCHCAFE <sup>9</sup>	2,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	2,50 €
HEISSE SCHOKOLADE <sup>8</sup>	2,50 €
GLAS TEE	2,00 €

## Weißweine

<i>2008ER</i>	0,25 L	5,00 €
RIESLING FRUCHTIG	0,5 L	9,50 €
„GUTSLINIE“ GUT NÄGELSFÖRST	0,75 L	14,00 €
 <i>2009ER</i>	0,25 L	7,00 €
PINOT CUVÉE TROCKEN	0,5 L	13,50 €
BURGUNDER CUVÉE	0,75 L	20,00 €
GUT NÄGELSFÖRST		
 <i>2008ER</i>	0,25 L	7,00 €
RIESLING „SUR LIE“ TROCKEN	0,5 L	13,50 €
GUT NÄGELSFÖRST	0,75 L	20,00 €
 <i>2007ER</i>	0,25 L	9,00 €
GEWÜRZ TRAMINER HALBTROCKEN	0,5 L	13,50 €
QUALITÄTSWEIN GUT NÄGELSFÖRST	0,75 L	22,50 €
 <i>2008ER</i>	0,25 L	5,00 €
WEISSBURGUNDER TROCKEN	0,5 L	9,50 €
QBA ANDREAS MÄNNLE	0,75 L	14,00 €
 <i>2008ER</i>		
RIESLING TROCKEN	0,25 L	4,50 €
WEINGUT FISCHER BADEN BADEN	0,5 L	8,50 €
 <i>2009ER</i>		
SINZHEIMER SÄTZLER	0,25 L	5,00 €
WEISSBURGUNDER TROCKEN	0,5 L	9,50 €
WEINGUT FISCHER BADEN BADEN	0,75 L	14,00 €

## Rosé

*2009ER*

GUTSROSÉ No. 1 TROCKEN	0,25 L	7,00 €
GUT NÄGELSFÖRST	0,5 L	13,50 €
	0,75 L	20,00 €

*2006ER*

BERCHER SPÄTBURGUNDER	0,25 L	3,50 €
WEISSHERBST QBA	0,5 L	6,50 €

## Rotweine

*2007ER*

SPÄTBURGUNDER TROCKEN	0,25 L	6,50 €
„GUTSLINIE“ GUT NÄGELSFÖRST	0,5 L	13,50 €
	0,75 L	18,50 €

*2007ER*

PINOT NOIR TROCKEN	0,25 L	8,50 €
HOLZFASSGEREIFT GUT NÄGELSFÖRST	0,5 L	16,50 €
	0,75 L	24,50 €

*2009ER*

„VINOTAGE“ PINOT NOIR & TEMPRANILLO	0,25 L	9,00 €
CUVÉE GUT NÄGELSFÖRST	0,5 L	17,50 €
	0,75 L	26,00 €

*2009ER*

SPÄTBURGUNDER HALBTROCKEN	0,25 L	4,50 €
WEINGUT FISCHER BADEN BADEN	0,5 L	8,50 €

## Sekt & Champagner

0,75L	0,1L
WINZERSEKT 17,00€	3,00€
BLANC DE BLANC CREMANT BRUT 45,00€ GUT NÄGELSFÖRST	7,00€
MOET & CHANDON 66,00€	10,00 €
VEUVE CLIEQUOT PONSARDIN BRUT 66,00€	10,00 €

## Aperitif

CAMPARI <sup>1</sup>	4,00 €
MARTINI ROSSO, BIANCO	2,50 €
SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY	2,50 €
SEKT APEROL	4,00€
KIR	4,00€
KIR ROYAL	7,00€

## Obstbrände

	2 CL
BADNER LAND OBSTLER	2,50 €
KIRSCHWASSER	3,00 €
HIMBEERGEIST	3,00 €
TOPINAMBUR	2,50 €
WILLIAMSBIRNENBRAND	4,90 €
FRAMBOISE NUSBAUMER	3,00 €

## Spirituosen

	2 CL
MALTESER AQUAVIT	3,00 €
LINIE AQUAVIT	3,50 €
DOPPELKORN	2,00 €
GORDON`S DRY GIN	3,00 €
SMIRNOFF	3,50 €

## Rum

	2 CL
HAVANA CLUB 3 JAHRE	3,00 €
BACARDI	3,00 €
BACARDI ORO <sup>1</sup>	3,00 €

## Liköre

	2 CL
BAILEYS IRISH CREAM <sup>9</sup>	3,50 €
EIERLIKÖR	2,00 €
SAMBUCCA	3,00 €

## Cognac

	2 CL
REMY MARTIN VSOP	4,90 €

## Digestif

	2 CL
RAMAZOTTI	3,50 €
FERNET BRANCA / MENTA	3,00 €
PERNOD <sup>1</sup>	4,00 €
ASBACH URALT	3,50 €

#### ERKLÄRUNG DER INHALTSSTOFFE DER GETRÄNKE

1. MIT FARBSTOFF(EN)
2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5. MIT SCHWEFELDIOXID
6. MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
7. MIT PHOSPHAT
8. MIT MILCHEIWEISS
9. KOFFEINHALTIG
10. CHININHALTIG
11. MIT SÜSSUNGSMITTEL
12. ENTHÄLT EINE PHENYLALINQUELLE
13. GEWACHST
14. TAURIN
15. MIT NITRITPÖKELSALZ

\* SAFT:

APFELSAFTSCHORLE: AUS APFELSAFTKONZENTRAT (57%), NATÜRLICHEM MINERALWASSER

ORANGENSAFT: DIREKTSAFT, OHNE WASSER- UND ZUCKERZUSATZ

APFELSAFT: DIREKTSAFT, OHNE WASSER- UND ZUCKERZUSATZ

TOMATENSAFT: AUS TOMATENSAFTKONZENTRAT