

# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

---

Unsere Hauptkarte gilt ab 17 Uhr.

Bestellen Sie zwischen 12 und 17 Uhr gerne von unserer wechselnden Mittagskarte.

Sonntags gilt die Hauptkarte bereits ab 12 Uhr.

# Salate

Knackige Blattsalate mit frischen Gurken, Tomaten &  
selbstgemachten Croûtons  
- aus der Region von "Marktfrisch bei Philipp" -

**KLEINER BUNTER BLATTSALAT // 5,40**

**KLEINER GEMISCHTER SALAT // 6,20**

---

Zu unseren großen Salaten servieren wir  
frisches Baguette

**GROSSER BUNTER BLATTSALAT // 9,90**

**GROSSER GEMISCHTER SALAT // 11,50**

Mit gebratenen Garnelen +7,90

Mit gebratener Hühnchenbrust +5,50

Mit gebratenen Champignons +4,40

## Hausgemachte Dressings

Süßwürziges Honig-Senf Dressing

Cremiges Prosecco Dressing

Frische Zitronenvinaigrette

# Jetzt wird's wild!

---

Wir beziehen unser Wildfleisch  
ausschließlich aus regionalen Wäldern.

**MARONENCREMESUPPE**  // 7,90  
mit knusprigen Croûtons

**GERÄUCHERTE ENTENBRUST** // 15,90  
an frischem Feldsalat mit eingelegter Orange  
& fruchtiger Preiselbeermarinade

---

**WILDER TELLER** // 23,90  
Braten vom Reh & Wildschwein mit Blaukraut,  
selbstgerollten Schupfnudeln & Wildjus

**FEINES VOM REH** // 30,50  
Zarter Rehrücken auf Kürbis-Kartoffel-Püree  
mit fruchtigem Orangen-Chicorée & Wildjus

**WILDSCHWEINRÜCKEN** // 25,50  
mit Kräuter-Senf-Kruste, Blaukraut,  
selbstgerollten Schupfnudeln & Wildjus

**WILDRAGOUT** // 22,90  
mit Kaspressknödel & Blaukraut

# Vorspeisen

---

**KLEINER BUNTER BLATTSALAT**  // 5,40

**KLEINER GEMISCHTER SALAT**  // 6,20

**BRUSCHETTA**  // 6,90

Mit fruchtiger Tomate, frischem Basilikum,  
feinen Zwiebeln & Knoblauch

**CARPACCIO VOM RINDERFILET** // 14,90

mit frischem Feldsalat, Kirschtomaten,  
Parmesan & Zitronenvinaigrette

**GAMBAS AL AJILLO** // 11,90

Geschälte Black Tiger Garnelen in Knoblauch-  
Kräuter-Öl & frischem Baguette

**KÜRBISCREMESUPPE**  // 6,90

Auf Kokosmilchbasis (vegan) mit steirischem  
Kürbiskernöl & Kürbiskernen

# Hauptspeisen

---

## **MARCHTAL MEETS WIEN** // 21,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes und Wildpreiselbeeren

## **LOUP DE MER** // 26,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Risotto & Kürbis  
getoppt mit feiner Beurre Blanc

## **FABI'S FLEISCHKÜCHLA** // 15,90

Selbstgemachte Fleischküchle mit  
cremigen Speckbohnen & Jus

Dazu Kartoffelpüree oder selbstgemachte Spätzle

## **M3ELF ZWIEBLER** // 26,90

Saftiges Roastbeef auf cremigen Speckbohnen,  
Kartoffelpüree & Jus

## **WURSTSALAT** // 9,90

Mit M3ELF-Senfdressing, roten Zwiebeln,  
Essiggurken & Brot

Schwäbisch (mit Schwarzwurst) + 1,50

Schweizer (mit Emmentaler Käse) + 1,50

# Hauptspeisen

---

## **KÄS'SPÄTZLA** // 10,90

Selbstgemachte Spätzle mit cremig-würzigem vorarlberger Käse und Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat vorab.

## **KÜRBIS RISOTTO** // 15,80

mit gebratenen Pilzen und feiner Beurre-Blanc

## **M3ELF VEGITRAUM** // 13,50

Mediterranes Bohnengemüse auf cremigem Kartoffelpüree

## **GELBES THAI CURRY** // 13,90

Mit knackigem Wok-Gemüse und Basmati-Reis (vegan)

Mit gebratenen Garnelen +7,90

Mit gebratener Hühnchenbrust +5,50

## Für die Kids

**CHICKEN CROSSIES** // 7,90

**POMMES** // 3,90

**SPÄTZLA MIT SAUCE** // 6,50

# Dessert & Eis

---

## **HEISSE LIEBE** // 6,90

Vanilleeis mit fruchtig-heißen Himbeeren

## **WARMER SCHOKOKUCHEN** // 9,90

Mit Eis, Beeren & Karamell

## **AFFOGATO** // 4,20

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis



- NEU: Pflaume-Zimt // 1,80
- Schokolade // JE KUGEL
- Vanille
- Stracciatella
- Haselnuss
- Pistazie
- Joghurt-Holunderblüte
- Erdbeere
- Zitrone

# Alkoholfreie Getränke

**TEINACHER MINERALWASSER 0,75 // 5,40**

Still oder Medium

**0,2**

**0,4**

**TAFELWASSER**

// 2,40

// 3,20

Still oder Medium

**SAFTSCHORLE**

// 3,20

// 3,90

Apfel, Johannisbeere, Orange,  
Maracuja, Rhabarber, Mango

**COLA**

// 2,90

// 3,70

**COLA LIGHT**

// 2,90

// 3,70

**ORANGENLIMONADE**

// 2,90

// 3,70

**COLA-MIX**

// 2,90

// 3,70

**ZITRONENLIMONADE**

// 2,90

// 3,70

## Selbstgemachtes

**EISTEE**

// 4,20

**LIMO**

// 4,20



# Bier

## Vom Fass

	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>BERG ORIGINAL</b>	// 3,40	// 4,20
<b>BERG HEFEWEIZEN</b>	// 3,40	// 4,20
<b>RADLER</b> Süß oder Sauer	// 3,40	// 4,20
<b>COLAWEIZEN</b>	// 3,40	// 4,20
<b>HEFERADLER</b> Süß oder Sauer	// 3,40	// 4,20

## Flaschenbier

	<b>0,33</b>	<b>0,5</b>
<b>BERG KRISTALLWEIZEN</b>		// 4,20
<b>BERG ULRICHSBIER</b>	// 3,60	
<b>BERG NATURRADLER</b>	// 3,40	
<b>BERG CYRIAKUS</b> Alkoholfrei	// 3,40	
<b>BERG HEFEWEIZEN</b> Alkoholfrei		// 4,20

Weiß

Wein

0,2

**GRAUBURGUNDER**

// 6,40

Weingut Heinrich Gies aus der Pfalz -  
trocken mit ausgewogener Säure

**CUSTOZA**

// 6,40

Azienda Agricola Gorgo - herrlich frisch und  
angenehm trocken

Rosé

0,2

**HEREDAD BIENZOVAL ROSADO**

// 6,40

Bodegas Escudero Rioja - frisch und  
lebendig mit angenehmer Frische

Rot

0,2

**HEREDAD BIENZOVAL TINTO**

// 6,40

Bodegas Escudero Rioja - saftig und würzig

**MARMORELLE PRIMITIVO**

// 6,40

Tenute Rubino - mit Struktur und Fülle

# Aperitif & Drinks

**WEINSCHORLE** // 5,40

Süß oder Sauer | Weiß, Rot oder Rosé

**GLAS SEKT** // 3,50

Sekt halbtrocken 0,1 l

**KIR ROYAL** // 4,90

Sekt | Creme de Cassis

**APEROL SPRITZ** // 6,90

Aperol | Sekt | Soda | Eis

**GRANEROL** // 7,20

Aperol | Granatapfelsaft | Apfelsaft | Sekt | Eis

**LILLET BERRY** // 6,90

Lillet | Wildberry | Beeren | Eis

**HUGO** // 6,90

Holundersirup | Limette | Sekt | Soda | Eis

**LIMONCELLO SPRITZ** // 6,90

Limoncello | Sekt | Soda | Eis

**ROSATO SPRITZ** // 6,90

Rosato (Hibiskus-Orange) | Sekt | Soda | Eis

# Aperitif & Drinks

**ROSATO TONIC** // 6,90

Rosato (Hibiskus-Orange) | Tonic | Eis

**TOCCO ROSSO** // 7,20

Campari | Holundersirup | Sekt | Soda | Eis

**CAMPARI ORANGE** // 6,90

Campari | Orangensaft | Eis

**CAMPARI SODA** // 6,50

Campari | Soda | Eis

**BACARDI COLA** // 6,90

Bacardi | Cola | Eis

**MARTINI TONIC** // 6,90

Martini Bianco | Tonic Water | Eis

**MARTINI BIANCO** // 5,50

Martini Bianco | Eis | Zitrone

**GIN TONIC** // 7,20

Bombay Gin | Tonic Water | Eis

**GIN BERRY** // 7,20

Bombay Gin | Wildberry | Beeren | Eis

# Aperitif & Drinks

## **GIN FIZZ** // 7,50

Bombay Gin | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis

## **VODKA FIZZ** // 7,50

Vodka | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis

## **CARIBIC CASSIS** // 7,90

Bacardi | Creme de Cassis | Orangensaft | Zitronensaft | Eis

## **JUNGLE JUICE** // 7,90

Vodka | Apricot Brandy | Zitrone | Maracuja |  
Orange | Grenadine | Eis

## **CAIPIRINHA** // 7,90

Cachaca | Limette | Rohrzucker | Lime Juice | Soda |  
Crushed-Eis

## **JUNGLE CAIPI** // 7,90

Cachaca | Limette | Rohrzucker | Maracuja | Crushed-Eis

## **MOJITO** // 7,90

Bacardi | Limette | Minze | Rohrzucker | Lime Juice |  
Soda | Crushed-Eis

## **CUBA LIBRE** // 7,20

Bacardi | Limette | Cola | Eis

# Digestif

**ROTER WEINBERGPFIRSICH** // 2,90

Likör - Rolf Willy - 22,5 % (2 cl)

**SAUERKIRSCH** // 2,90

Likör - Rolf Willy - 15,7 % (2 cl)

**WILLIAMSBIERNE** // 2,90

Alpenschnaps - 35 % (2 cl)

**RAMAZZOTTI** // 4,90

Kräuterlikör auf Eis und Zitrone - 30 % (4 cl)

# Heißgetränke

**ESPRESSO** // 2,40

**ESPRESSO DOPPIO** // 4,20

**CAFÉ CRÈME** // 3,50

**CAPPUCCINO** // 3,90

**LATTE MACCHIATO** // 4,20

**SCHOKOCCINO** // 3,90

**HEISSE SCHOKOLADE** // 3,60

**TEE** // 3,20