

Herzlich Willkommen
bei



- **Marchtal** an der **B311** -

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

Unsere Gerichte werden aus regionalen Zutaten frisch für dich zubereitet.

Sehr gerne planen wir mit euch Firmenevents und private Feiern jeglicher Art!

Mittagskarte

Elsässer Flammkuchen

original mit Speck und Zwiebeln
9,90

Griechischer Flammkuchen

mit Feta, Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch
10,90

Flammkuchen vegan



mit veganem Gyros, Tomaten, Zwiebeln und Lauch
11,90

Marchtal meets Wien

Wiener Schnitzel vom Kalb mit fruchtigen
Wildpreiselbeeren & Pommes
23,90

Wurstsalat

mit M3ELF-Senfdressing, roten Zwiebeln,
Essiggurken & Brot
10,90

Schweizer (mit Emmentaler Käse) + 1,50
Schwäbisch (mit Schwarzwurst) +1,50

Currywurst

rote Grillwurst mit hausgemachter Currysauce & frischem Baguette
5,90
+ Pommes Frites (+ 4,50)

Currywurst mal 2

zwei rote Grillwürste mit hausgemachter Currysauce & frischem
Baguette
10,90
+ Pommes Frites (+ 4,50)

**Mittagskarte:
Mittwoch bis Samstag
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

Mittagskarte

Burger

**Mittagskarte:
Mittwoch bis Samstag
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

M3ELF Beef Cheese-Burger

selbstgemachtes Rindfleisch-Patty (200 g) | Cheddar-Käse | frische Salatgurke | würziger Rucola | BURGERSAUCE
14,90

M3ELF No-Meat Burger

pflanzliches Patty | frische Salatgurke | würziger Rucola | BURGERSAUCE
13,40

Pulled Pork Burger

saftiges overnight Pulled Pork | Rucola | pickled Onions | Tomate | rauchige BBQ-Sauce
16,90

ON TOP

Cheddar-Käse (+ 1,50)
Bacon (+ 2,-)
Spiegelei (+ 2,-)

DIPS

Ketchup
Mayo
Sweet-Chili
Barbecue

BEILAGEN

Pommes Frites (+ 4,50)
Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)
Ein Dip inkl. - jeder weitere (+ 0,90)

Für die Kids

Chicken Crossies

7,90

Pommes Frites

4,50

Spätzla mit Sauce

6,50

Kinderschnitzel mit Pommes

9,90

Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.

Frische Salate

**Mittagskarte:
Mittwoch bis Samstag
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

Kleiner Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl
5,80

Kleiner gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl
6,60

**Zu unseren großen Salaten servieren wir knuspriges
Baguette & wahlweise Toppings**

Großer Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl
10,90

Großer gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl
12,30

Knuspriges Kräuter-Baguette dazu? (+ 2,50)

DRESSINGS

Süßwürziges Honig-Senf Dressing
Cremiges Prosecco Dressing
Fruchtiges Preiselbeer Dressing
Frische Zitronenvinaigrette (vegan)

TOPPINGS

Gebratene Garnelen (+ 9,-)
Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)
Gebratene Champignons (+ 5,-)
Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)
Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

Etwas Süßes?

**Mittagskarte:
Mittwoch bis Samstag
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

Warmer Apfelstrudel

3,90
mit Sahne (+ 1,20)
je Kugel Lautertaleis (+ 1,90)

Stück Kuchen

frage gerne bei unserem Service-Team
nach, welche Kuchen wir heute anbieten
3,90
mit Sahne (+ 1,20)
je Kugel Lautertaleis (+ 1,90)

Heiße Liebe

drei Kugeln Vanilleeis mit
fruchtig-heißen Himbeeren
6,90

Heiße Versuchung

drei Kugeln Vanilleeis mit warmem
Erdbeer-Rhabarber-Kompott
6,90

Steirisches Vanilleeis

drei Kugeln Vanilleeis getoppt mit
steirischem Kürbiskernöl & karamellisierten
Kürbiskernen
7,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,20

Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanille-Eis & Sahne
6,50

Eisschokolade

Kalter Kakao mit Vanille-Eis & Sahne
6,50

Lautertal Eis[®]
- seit 2002 -

1,90 je Kugel

Schokolade

Vanille

Haselnuss

Schwäbische Cookies

Joghurt-Holunderblüte

Erdbeere

Zitrone

Limette-Minze

Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.

Zum Start etwas Frisches?

Aperitif Empfehlungen

Rosato Spritz

Rosato (Hibiskus-Orange) | Sekt | Soda | Eis
6,90

Tocco Rosso

Campari | Holundersirup | Sekt | Soda | Eis
7,20

Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Sekt | Soda | Eis
6,90

Alkoholfrei



ROSEBOTTEL

aus Ulm

Die perfekte Alternative zur Limonade!
alkoholfrei. spritzig. erfrischend

Gingerol

Ingwer | Zitrone | Soda | Eis
4,90

Quitte-Kräuter

Quitte | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis
4,90

Aronia-Kräuter

Aronia | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis
4,90

Frische Salate

Die folgende
Speisekarte gilt:
Mittwoch bis Samstag
ab 17 Uhr &
Sonntag ab 12 Uhr

Kleiner Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl
5,80

Kleiner gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an
selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl
6,60

**Zu unseren großen Salaten servieren wir knuspriges
Baguette & wahlweise Toppings**

Großer Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl
10,90

Großer gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an
selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl
12,30

Knuspriges Kräuter-Baguette dazu? (+ 2,50)

DRESSINGS

Süßwürziges Honig-Senf Dressing
Cremiges Prosecco Dressing
Fruchtiges Preiselbeer Dressing
Frische Zitronenvinaigrette (vegan)

TOPPINGS

Gebratene Garnelen (+ 9,-)
Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)
Gebratene Champignons (+ 5,-)
Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)
Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat

knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl
5,80

Kleiner gemischter Salat

knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl
6,60

Carpaccio vom Rinderfilet

an frischem Feldsalat, getoppt mit würzigem Parmesan & Zitronenvinaigrette
15,90

Bruschetta

fünf krosse Baguettescheiben mit fruchtigen Tomaten, frischem Basilikum, feinen Zwiebeln & Knoblauch
7,50

Gambas al Ajillo

sieben geschälte Black Tiger Garnelen in pikantem Chili-Knoblauch-Kräuter-Öl - dazu frisches Baguette
12,50

Gelbes Currysüppchen

authentische Currysuppe auf Kokosmilchbasis (vegan) mit feiner Gemüsejulienne
6,90

Praline vom Ziegenkäse

gebackener Ziegenkäse mit Honig karamellisiert, an Feldsalat mit fruchtigem Preiselbeer Dressing
12,80

Hauptspeisen

Aus'm Wasser

gebratenes Saiblingsfilet auf wildem Brokkoli, geschmelzten Kirschtomaten & feiner Beurre Blanc - dazu mediterrane Gnocchi

26,90

Surf & Turf

saftiges Roastbeef (200 g) mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen & Chimichurri

27,50

Pommes Frites (+ 4,50)

Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)

Kräuter-Baguette (+ 2,50)

Mediterrane Gnocchi (+ 6,90)

Marchtal meets Wien

Wiener Schnitzel vom Kalb mit fruchtigen Wildpreiselbeeren
mit Pommes 23,90

mit selbstgemachten Spätzla & Bratensauce 26,90

M3ELF Zwiebler

saftiges Roastbeef (200 g) auf cremigen Speckbohnen & feinem Kartoffelpüree - getoppt mit Jus

28,50

Grünes Thai Curry

mit knackig-buntem Wok-Gemüse und Basmati-Reis

16,90

Gebratene Garnelen (+ 9,-)

Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)

Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)

Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

Wurstsalat

mit M3ELF-Senfdressing, roten Zwiebeln,
Essiggurken & Brot

10,90

Schweizer (mit Emmentaler Käse) + 1,50

Schwäbisch (mit Schwarzwurst) +1,50

Hauptspeisen

Vegetarisch und Vegan

Gnocchi di Grecia

Selbstgemachte Gnocchi mit fruchtigen Kirschtomaten,
feinem Babyspinat & cremigem Feta

17,50

Pralinen vom Ziegenkäse

gebackener Ziegenkäse mit Honig karamellisiert,
an Feldsalat mit fruchtigem Preiselbeer Dressing
dazu Kräuterbaguette

19,90

Handgemachte Ravioli

mit würziger Ricotta-Parmesan-Füllung auf Babyspinat

18,50

Käs'spätzla

selbstgedrückte Spätzla mit cremig-würzigem
vorarlberger Käse und Röstzwiebeln

11,50

Vorab empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat.

Grünes Thai Curry (vegan)

mit knackig-buntem Wok-Gemüse und Basmati-Reis

16,90

M3ELF Vegitraum

Mediterranes Bohnengemüse auf cremigem
Kartoffelpüree

13,50

Hauptspeisen

Burger

M3ELF Beef Cheese-Burger

selbstgemachtes Rindfleisch-Patty (200 g) | Cheddar-Käse | frische Salatgurke | würziger Rucola | Burgersauce

14,90

M3ELF No-Meat Burger

pflanzliches Patty | frische Salatgurke | würziger Rucola | Burgersauce

13,40

Pulled Pork Burger

saftiges overnight Pulled Pork | Rucola | pickled Onions | Tomate | rauchige BBQ-Sauce

16,90

Steak meets Burger

tranchiertes Roastbeef | pikante Guacamole | pickled Onions | Chili-Sesam-Gurke | Rucola | Chimichurri

21,90

ON TOP

Cheddar-Käse (+ 1,50)
Bacon (+ 2,-)
Spiegelei (+ 2,-)

DIPS

Ketchup
Mayo
Sweet-Chili
Barbecue

BEILAGEN

Pommes Frites (+ 4,50)
Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)
Ein Dip inkl. - jeder weitere (+ 0,90)

Für die Kids

Chicken Crossies

7,90

Pommes Frites

4,50

Spätzla mit Sauce

6,50

Kinderschnitzel mit Pommes

9,90

Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.

Dessert und Eis

Warmer Schokokuchen

auf Karamellspiegel mit Eis und Beeren
9,90

Heiße Liebe

drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtig-heißen
Himbeeren
6,90

Steirisches Vanilleeis

drei Kugeln Vanilleeis getoppt mit steirischem
Kürbiskernöl & karamellisierten Kürbiskernen
7,90

Heiße Versuchung

drei Kugeln Vanilleeis mit warmem
Erdbeer-Rhabarber-Kompott
6,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,20



1,90 je Kugel

Schokolade

Vanille

Haselnuss

Schwäbische Cookies

Joghurt-Holunderblüte

Erdbeere

Zitrone

Limette-Minze

Digestif

Roter Weinbergpfirsich

Likör - Rolf Willy - 22,5 % (2 cl)
3,60

Sauerkirsche

Likör - Rolf Willy - 15,7 % (2 cl)
3,60

Williamsbirne

Alpenschnaps - 35 % (2 cl)
3,40

Ramazotti

Kräuterlikör auf Eis und Zitrone - 30 % (4 cl)
5,40

Heißgetränke



Espresso

2,40

Espresso Doppio

3,40

Café Crème

3,60

Cappuccino

3,90

Milchkaffee

3,90

Latte Macchiato

4,20

Schokoccino

3,90

Heiße Schokolade

3,80



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

100 % Tea-Collection

organic | vegan | eco-friendly | bio

3,20 €

Natural English Breakfast

Schwarzer Tee

Very Early Grey

Schwarztee aromatisiert mit Bergamotte

Green Dream

Grüner Tee

Lemon Green

Grüner Tee aromatisiert mit Zitrone

Mountain High

Kräutertee

Mindful Mint

Kräuter-Minz-Tee

Charming Camomile

Kamille mit Orange

Spice of Life

Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser (0,75 l)

Naturelle oder Medium (Flasche)

5,90

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	2,40	3,40

Säfte und Schorle

Saftauswahl von Burkhardt

Apfel naturtrüb	Orange	
Johannisbeere	Maracuja	
Rhabarber	Mango	
	0,2 l	0,4 l
Saft pur	3,90	/
Saftschorle	3,50	4,20

Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Cola	3,30	3,90
Cola Light	3,30	3,90
Orangenlimonade	3,30	3,90
Cola-Mix	3,30	3,90
Zitronenlimonade	3,30	3,90

Selbstmade

Selbstgemachte Limo	4,50
Selbstgemachter Eistee	4,50

Bier



Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Original Hell	3,60	4,40
Hefeweizen	3,60	4,40
Saisonbier	3,60	4,40
Radler süß oder sauer	3,60	4,40
Heferadler süß oder sauer	3,60	4,40
Colaweizen	3,60	4,40

Aus der Flasche

	0,33 l	0,5 l
Kristallweizen	/	4,40
Ulrichsbier	3,60	/
Naturradler	3,60	/
Cyriakus alkoholfrei	3,60	/
Hefeweizen alkoholfrei	/	4,40

Offene Weine

Unsere Auswahl an Flaschenweinen ist ganz hinten in der Karte zu finden.

Weißweine

0,2 l

Grauburgunder

Trocken - Weingut Heinrich Gies, Pfalz
Aromen von grünen Äpfeln, Birne und Wiesenblütenhonig

7,20

Riesling mit Pinot Blanc

Halbtrocken - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg
Weißweincuvée mit fruchtiger, blumiger Note und Aromen
von frischen Äpfeln und Gewürzen.

6,40

Roséweine

0,2 l

Heredad Bienzoval Rosado

Trocken - Bodegas Escudero Rioja
Aromen von Erdbeere, Rhabarber und Johannisbeere
vermitteln Frische & Lebendigkeit.

6,80

Rotweine

0,2 l

Marmorelle Primitivo

Trocken - Tenute Rubino, Marmorelle Apulien
Die Aromen erinnern an rote Beerenfrüchte, Kirsche sowie
die unverwechselbare Primitivo-Traube.

7,20

Schwarzriesling mit Samtrot

Lieblich - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg
Samtig, weicher Rotwein mit Aromen von Kirsche und Erdbeeren.

6,40

Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.

Spritzig-Frisch

Weinschorle

süß oder sauer | weiß oder rot
5,40

Kir Royal

Sekt | Creme de Cassis
4,90

Granerol

Aperol | Granatapfelsaft | Apfelsaft | Sekt | Eis
7,20

Hugo

Holundersirup | Limette | Sekt | Soda | Eis
6,90

Rosato Spritz

Rosato (Hibiskus-Orange) | Sekt | Soda | Eis
6,90

Sekt

halbtrocken 0,1 l
3,50

Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Soda | Eis
6,90

Lillet Berry

Lillet | Wildberry | Beeren | Eis
6,90

Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Sekt | Soda | Eis
6,90

Tocco Rosso

Campari | Holundersirup | Sekt | Soda | Eis
7,20

Alkoholfrei



ROSEBOTTEL

aus Ulm

Die perfekte Alternative zur Limonade!
alkoholfrei. spritzig. erfrischend

Gingerol

Ingwer | Zitrone | Soda | Eis
4,90

Quitte-Kräuter

Quitte | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis
4,90

Aronia-Kräuter

Aronia | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis
4,90

Longdrinks

Rosato Tonic

Rosato (Hibiskus-Orange) | Tonic | Eis
6,90

Campari Soda

Campari | Soda | Eis
6,50

Martini Tonic

Martini Bianco | Tonic Water | Eis
6,90

Gin Tonic

Bombay Gin | Tonic Water | Eis
7,20

Gin Fizz

Bombay Gin | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis
7,50

Campari Orange

Campari | Orangensaft | Eis
6,90

Bacardi Cola

Bacardi | Cola | Eis
6,90

Martini Bianco

Martini Bianco auf Eis und Zitrone
5,40

Gin Berry

Bombay Gin | Wildberry | Beeren | Eis
7,20

Vodka Fizz

Vodka | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis
7,50

Cocktails

Jungle Juice

Vodka | Apricot Brandy | Zitrone |
Maracujasaft |
Orangensaft | Grenadine | Eis
7,90

Caipirinha

Cachaca | Limette | Rohrzucker |
Lime Juice |
Soda | Crushed Ice
7,90

Mojito

Bacardi | Limette | Minze |
Rohrzucker |
Lime Juice | Soda | Crushed Ice
7,90

Caribic Cassis

Bacardi | Creme de Cassis |
Orangensaft |
Zitronensaft | Eis
7,90

Jungle Caipi

Cachaca | Limette |
Rohrzucker | Maracujasaft |
Crushed Ice
7,90

Cuba Libre

Bacardi | Limette | Cola | Eis
7,20

Flaschenweine

Weißweine

Custoza

Trocken - Azienda Agricola Gorgo Italien
Typische frische Apfel- und Pfirsicharomatik
kombiniert mit feiner Kräuternote.

25,80

Sauvignon Blanc

Trocken - Arrogant Frog, Paul Mas, Languedoc,
Frankreich

26,90

Grauburgunder - Heinrich Gies

Trocken - Weingut Heinrich Gies, Pfalz
Aromen von grünen Äpfeln, Birne und
Wiesenblütenhonig

24,90

Riesling mit Pinot Blanc

Halbtrocken - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg
Weißweincuvée mit fruchtiger, blumiger Note und
Aromen von frischen Äpfeln und Gewürzen.

22,90

Aufricht Grauburgunder

Trocken - Aufricht, Bodensee, Meersburg
Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne -
spritzig, fruchtig und aromabetont.

32,50

Roséweine

Heredad Bienzoval Rosado

Trocken - Bodegas Escudero Rioja
Aromen von Erdbeere,
Rhabarber und Johannisbeere
vermitteln Frische & Lebendigkeit.

23,90

Ribet Pink

Trocken - Arrogant Frog, Paul Mas, Languedoc,
Frankreich

Hergestellt aus der Syrah-Rebe - intensiv
mit Aromen von Kirschen, Toffee und Blüten.

26,90

Flaschenweine

Rotweine

Heredad Bienzoval Tinto

Trocken - Bodegas Escudero Rioja
Fruchtig, saftig mit angenehmer Würze
und Aromen von Kräutern & Orangenschalen

26,50

Spätburgunder

Trocken - Weingut Knab,
Endinger Engelsberg, Baden
Im Eichenholzfass gelagert mit
Aromen feiner Kirsche - klar und elegant,
abgerundet und ausgeglichen.

27,90

Ca Nova Corvina Verona

Trocken - Azienda Agricola Gorgo Italien
Volle Fruchtaromen von Kirsche,
Pflaumen und Blaubeere - gepaart mit
pfeffrig-würzigen Anklängen

25,90

Cabernet Sauvignon

Trocken - Elegant Frog, Paul Mas, Languedoc,
Frankreich

28,90

Lemberger Kabinett

Halbtrocken - Weingut A. Heinrich, Württemberg
Aromen von Wildkirsche, Rumtopf, Johannisbeere
und süßen Gewürzen.

26,00

Merlot

Trocken - "Egoist" aus dem Weingut Zimmerle,
Württemberg
Feine, intensive Fruchtaromen nach Cassis,
Sauerkirsche und Waldbeere.

30,90

Marmorelle Primitivo

Trocken - Tenute Rubino, Marmorelle Apulien
Die Aromen erinnern an rote Beerenfrüchte,
Kirsche sowie die unverwechselbare
Primitivo-Traube.

24,90

Schwarzriesling mit Samtrot

Lieblich - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg
Samtig, weicher Rotwein mit Aromen
von Kirsche und Erdbeere

22,90