

# Goldener Herbst

Neuer Wein (0,25l)

€  
2,00

## Vorspeise

Terrine mit Nudelsuppe vom Rindfleisch

€  
4,50

Feldsalat mit Speck<sup>2/4/5</sup> und Kracherle (geröstete Brotwürfel) ! **ab 10.Oktober!**

4,50

## Badische Spezialitäten

Flammkuchen Winzerinnen Art mit frischen Pilzen,  
Schäufelwürfel<sup>2/4/5</sup>, Zwiebeln und Käse<sup>1/2/3</sup>

€  
8,50

Rindfleisch mit Meerrettichsoße<sup>2/3/5</sup>, Preiselbeeren<sup>2/3</sup>,  
gebratene Kartoffeln und einem gemischten Salat

12,00

Hausgemachter Zwiebelkuchen (1 Portion = 6 Stückchen)

7,50

Schäufele<sup>2/4/5</sup> mit Kartoffelsalat und grünem Salat

7,50

Schäufele<sup>2/4/5</sup> mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

9,50

Zartes Schweinesteak mit Bratkartoffeln, frischen Pilzen,  
dazu ein gemischter Salat

15,00

## Die Dessertempfehlung

Herbstzauber (Walnuss-, Schoko- und Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne)

€  
4,50

Kleine Käsevariation<sup>1/2/3</sup> als Abschluss

4,80

Warmes Apfelflammkühle mit einer Kugel Vanilleeis

5,80

**Neuer Wein zum Mitnehmen 1l Flasche - 3,00 €**

Gutsschenke „Zum Trotthisli“ • Weingut Helmut & Achim Rieflin  
Kaiserstuhlstraße 8 • 79235 Vogtsburg Bischoffingen • Telefon 07662 544 • Web <http://www.riefflin.de>



Kaiserstühler  
Weinvielfalt  
direkt von der  
Erzeugerfamilie



Alle Weine  
auch zum  
Mitnehmen

