

ZUERST / KLEINIGKEITEN

010	SUPPE DES TAGES ¹	5,20
011	OLIVEN MARINIERT ¹ VEGAN IN CHILI-ÖL UND GARTENKRÄUTERN, DAZU WEISSBROT	6,20
012	VESPERBRETT FÜR ZWEI ^{2,4} MIT HAUSMACHER WÜRZIGEM BIERBEISSER, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, BERGKÄSE, MOZZARELLA, KRÄUTER-QUARK, MARINIERTEN OLIVEN, COCKTAILTOMATEN, GETR. TOMATEN, PAPRIKA, RADIESLE, GURKEN, ZWIEBELN, SENF, BAGUETTE	21,50
013	SCHAFSKÄSE PAPILLOTE MARINIERT MIT KNOBI-OLIVENÖL, KRÄUTERN, TOMATEN UND OLIVEN. IN PERGAMENT VERPACKT, DAZU WEISSBROT	12,90
	ODER ALS HAUPTGERICHT IN KOMBINATION MIT UNSEREN BEILAGEN.	
	FLADENBROT ^{VEGAN}	
014	MIT TOMATENSOSSE	6,50
015	MIT OLIVENÖL UND GARTENKRÄUTERN	6,50

Zu den kräftigen Kleinigkeiten empfehlen wir Dir würzige helle Biere wie z.B. das Kräusen aber auch dunkles Schwarzbier sowie mächtige India Pale Ales!



SPEISEN AM ABEND, SONN- & FEIERTAGS

AUF UNSERER WÖCHENTLICH WECHSELNDEN ABEND-KARTE FINDEST DU WEITERE LECKERE GERICHTE.

UM DIE WARTEZEITEN NICHT ERHEBLICH ZU VERLÄNGERN, SIND UMBESTELLUNGEN AUF DER TERRASSE NICHT MÖGLICH - VIELE DANK FÜR DEIN VERSTÄNDNIS. UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKEKARTE FINDEST DU AUCH ONLINE:



ALLE PREISE IN EURO EXKL. TRINKGELD



DIE AKTUELLEN ÖFFNUNGS- UND KÜCHENZEITEN ABER AUCH INFORMATIONEN ZUM RESERVIEREN ODER FESTE FEIERN UNTER: WWW.CARLS-WIRTSHAUS.DE

SALATE

020	BEILAGENSALAT ^{VEGAN} GEMISCHTER BLATTSALAT ALS BEILAGE ZU EINEM HAUPTGERICHT, OHNE BROT	5,50
021	GEMISCHTER SALAT MIT MOZZARELLAKUGELN MIT BLATTSALATEN NACH DEM MARKT Z.B. LOLLO ROSSO & BIANCO, ROTKÄPPCHEN, BATAVIA, WILDKRÄUTER, RAUKE, STRAUCHTOMATEN, ROHKOST & WEISSBROT	14,50
022	SALAT MIT SCHAFSKÄSEWÜRFELN SOWIE GETROCKNETEN TOMATEN UND GERÖSTETEN SONNENBLUMEN-, KÜRBIS- UND PINIENKERNEN MIT BLATTSALATEN NACH DEM MARKT & WEISSBROT	17,90
023	SALAT PUTE MIT AUFGESPIESSTEN MEDAILLONS VON DER MARINIERTEN, UND GEBRATENEN PUTENBRUST, SOWIE GETROCKNETEN TOMATEN, GERÖSTETEN SONNENBLUMEN-, PINIEN-, UND KÜRBISKERNEN, BLATTSALATEN NACH DEM MARKT, DAZU WEISSBROT	20,50
024	ROTE BETE SALAT & ZIEGENKÄSE MIT SESAM, ROTEN ZWIEBELN UND GERÖSTETEN KERNEN, DAZU KNUSPRIG FRITTIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG, RUCOLASALAT UND WEISSBROT	19,90

WIR SERVIEREN ALLE SALATE GRÜNDLICH GESCHWENKT IN UNSEREM VEGANEN SHERRY-ESSIG-OLIVENÖL HAUSDRESSING. ALTERNATIV BIETEN WIR EIN WEISSES GEBUNDENES DRESSING MIT CREME FRAICHE, MEERRETTICH & DIJONSENF AN.

Zu den Salaten empfehlen wir Dir helle, leichte Biere wie z.B. ein Pilsner oder Augustiner v. Fass.

AUS DEM STEINBACKOFEN

VON UNSEREM BÄCKER (IM HAUSE) FÜR DICH HERGESTELLTE DINKEL-MAISMEHLFLADEN MIT AUSGEWÄHLTEN BELÄGEN:

030	WIRTSHAUSFLADEN “MARGARETE” MIT TOMATENSOSSE UND BÜFFELMOZZARELLA	13,80
031	WIRTSHAUSFLADEN „CARL“ MIT TOMATENSOSSE, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RAUKE UND BERGKÄSE	15,60
032	WIRTSHAUSFLADEN „BERTA“ MIT TOMATENSOSSE, SCHEIBCHEN VON GROBER WÜRZIGER „CARLS BRATWURST“ UND BERGKÄSE	14,90
033	WIRTSHAUSFLADEN „GEMÜSE“ ^{VEGAN} MIT TOMATENSOSSE, VERSCHIEDENEM GEMÜSE (KAROTTEN, PAPRIKA, ZUCCHINI, FENCHEL) SOWIE RAUKE UND GETROCKNETEN TOMATEN, GRATINIERT MIT VEGANEM KÄSE	15,80

Weizenbiere hell oder dunkel passen sehr gut dazu!

FÜR DANACH /SÜSSES

TAGESNACHTISCH ODER KUCHEN BITTE ERFRAGEN.

Ein klasse Bierchen hierzu oder auch anstatt, wäre ein Stout!

VEGETARISCH & VEGAN

040	BOWL „MARGARETE“ ^{VEGAN} GEM. BLATTSALATE AN VINAIGRETTE, ROHKOST (GURKEN, RADIESLE, KAROTTEN, TOMATEN), LAUWARMER QUINOA-SALAT, GEGRILLTE PILZE UND GEGRILLTE ROTE BETE, WEISSBROT	18,80
042	KÄSESPÄTZLE TÄGLICH SELBST GEMACHT, AUS DER PFANNE, LEICHT RÖSCH MIT WÜRZIGEM BERGKÄSE, VERFEINERT MIT KRÄUTERN UND GESCHMÄLTZEN ZWIEBELN	17,50
041	SPÄTZLE MEDITERRAN TÄGLICH SELBST GESCHABT, MIT FRISCHEM GEMÜSE (RUCOLA, KAROTTEN, PAPRIKA, ZUCCHINI, FENCHEL) IM TOMATENBAD (T. SOSSE UND OLIVENÖL), VERFEINERT MIT KRÄUTERN UND PARMESAN	17,90
043	MAULTASCHEN TÄGLICH SELBST GEMACHT, MIT SAISONALER WECHSELN- DER FÜLLUNG, IN BUTTER/OLIVENÖL GESCHMELZT, IMMER VEGETARISCH, MIT BEILAGENSALAT	17,90
044	BURRITO „GEMÜSE“ DINKELMEHL TORTILLA GEFÜLLT MIT FRISCHEM GEMÜSE, ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR- MOZZARELLA KÄSE - AUCH VEGAN MÖGLICH. DAZU KICHERERBSENSALAT, PIKANTE TOMATEN-CHILI SALSA & SCHMAND	19,90

045	ROTE BETE BURGER 200G* ^{VEGAN} ROTE BETE SCHEIBEN IN SESAM MIT BISSCHEN KNOBI MARINIERT/GEBRATEN SOWIE SAUTIERTE PILZE DER SAISON IM DINKELBUN. EIN DIP (SALSA VEG) INKLUSIVE; BEILAGEN ZUSÄTZLICH.	13,90
-----	---	-------

Hopfenbetonte Pale Ales harmonisieren hier sehr gut!

WIR BEZIEHEN VIELE UNSERER PRODUKTE, WIE Z.B. FLEISCH ODER GEMÜSE, DIREKT AUS DER REGION.

FLEISCH

050	SCHNITZEL KLASSIK VOM BESTEN STÜCK, DEM SCHWEINERÜCKEN, AUS DEM GANZEN GESCHNITTEN, GEKLOPFT, PANIERT, MIT POMMES UND HAUSGEKOCHTER, PULVERFREIER BRATENSOSSE	18,90
051	KLEINES SCHNITZEL MIT KLEINEN POMMES & SOSSE	13,90
052	LASAGNE IM SALATNEST TAGESFRISCH IN DER GROSSEN BLECHFORM GEBACKEN, MIT KRÄFTIGER HACKFLEISCHSOSSE AUS GEM. HACK UND MIT EMMENTALER KÄSE AUFGEBACKEN IN EINEM NEST AUS GEMISCHTEM SALAT SERVIERT	18,80
053	SCHWEINELENDE ^{2,3,98} MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE IM SPECKMANTEL AN WALDPILZ-RIESLING-CREME MIT GERÖSTETEN ROSMARIN-KARTOFFELN	22,90
054	BURRITO MEATY DINKELMEHL TORTILLA GEFÜLLT MIT EINER MENGE GERUPFTEM, WÜRZIG GESCHMORTEM RINDFLEISCH. ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR-MOZZARELLA KÄSE, DAZU KICHERERBSENSALAT, CHILI SALSA & SCHMAND	20,50

Naturtrübe oder Rauch-weizenbiere paaren sich gut!

VOM GRILL

060	KOTELETT VOM KRAICHGAUER LANDSCHWEIN CA. 500 G VON UNSEREM LIEBLINGSMETZGER AUS DEM ALBTAL, MIT KRÄUTERBUTTER; BEILAGEN ZUSÄTZLICH. WIR EMPFEHLEN DIR ROSMARINKARTOFFELN	21,90
061	RUMPSTEAK 220 G* VOM WEIDERINDRÜCKEN, MIT FETTRAND GEGRILLT FÜR NOCH MEHR GESCHMACK UND SAFTIGKEIT, ROSA GEBRATEN. BEILAGEN ZUSÄTZLICH.	26,50
062	CARLSBURGER 200 G* AUS 100% RIND, ZUM SELBERBAUEN, HAUSGEMACHT (PATTY & BUN), MEIST MIT HACKFLEISCH VOM LIEBLINGS-METZGER. MIT BBQ SOSSE, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN DINKELBRÖTCHEN. BEILAGEN ZUSÄTZLICH AUCH ALS CHEESBURGER...LECKER.	14,90 + 1,70
063	BRATWURST CARLS 200 G* NACH EIGENEM REZEPT, EXTRA GROB, WÜRZIG UND MIT GRÜNEM PFEFFER, DAZU CARLSGEMACHTER KARTOFFELSALAT & PULVERFREIE BRATENSOSSE	15,50

- PASSEND DAZU -

DIPS

070	KRÄUTERBUTTER	1,50
071	BBQ SOSSE ^{1,4,98}	1,50
072	KRÄUTERQUARK	1,50
075	KETCH-UP & 076 MAYONNAISE	0,00
073	TOMATEN-CHILI SALSA	1,50
074	GESCHMORTE ZWIEBELN	1,00

BEILAGEN

100	GEMÜSE SAUTIERT IN KNOBI-ÖLIVENÖL ^{VEGAN}	5,90
101	KARTOFFELSALAT IN ESSIG-ÖL ^{VEGAN}	4,40
102	POMMES FRITES	5,80
103	ROSMARINKARTOFFELN ^{VEGAN}	5,10
104	SÜSSKARTOFFEL POMMES-FRITES	6,80
105	QUINOA-GEMÜSE SALAT ^{VEGAN} OLIVENÖL, ZITRONE, GARTENKRÄUTER	5,50
107	SPÄTZLE MIT SOSSE HAUSGESCHABT, MIT SEPARAT SERVIERTER SOSSE	6,90
106	KICHERERBSEN-SALAT ^{VEGAN} ORIENTALISCH, PIKANT, WÜRZIG, FRISCH	5,60

Dunkelbiere, Pale Ales und IPAs paaren sich ausgezeichnet zum Gegrillten.

*GEWICHTSANGABE IN ROHGEWICHT
INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN & ZUSATZSTOFFEN
SIND DU AUF DER RÜCKSEITE