

# Granada Spritz

- unser Aperitif für den Herbst -

Oberkircher Granatapfellikör mit spritzigem Tonicwater <sup>10</sup>  
7,50

**Orangen Spritz alkoholfrei**

Orangensirup mit Tonic, Lime, Soda <sup>1, 10</sup>  
7,50

**VIO Apfelschorle naturtrüb**

0,3l 4,50

**Bauhöfers Keller No. 5 oder Naturradler**

je 0,33l 3,90

**Tradewinds Eistee** koffeinhaltig

je 0,33l 4,90

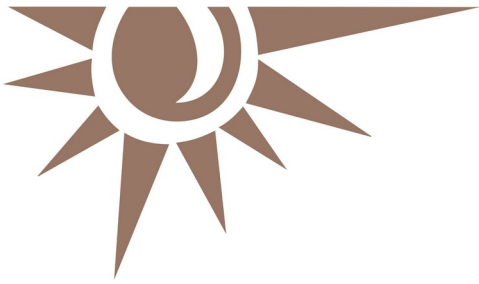
**Raspberry-Peach** - Kompromissloser Geschmack von schwarzem Tee mit fruchtigen Aromen von Himbeere und der angenehmen Süße von Pfirsich.

**MINT'N'LIME** - Herber Teegeschmack mit Noten von intensiver Grünen Minze und aromatischen Limetten.

**BLUEBERRY** - Überzeugendes Aroma von echtem Schwarztee und die Süße von frischen Blaubeeren.

**MANGO-PASSION** - Kompromisslose Noten von Schwarztee mit fruchtigem Mangogeschmack und der angenehmen Säure von Passionsfrucht.





## Vorspeisen

### **Winterliche Cremesuppe vom Hanauer Grünkern**

mit Markklößchen <sup>2</sup>

6,50

### **Scheiben von der geräucherten Entenbrust**

dazu Hafer Feldsalat mit Feigen,  
Walnuss und Granatapfelkernen <sup>2</sup>

12,90

### **Hafer Feldsalat**

mit Speck und Kracherle <sup>2</sup>

8,90

### **kleiner winterlicher Salatteller**

bunter Salat mit gerösteten Kernen <sup>2</sup>

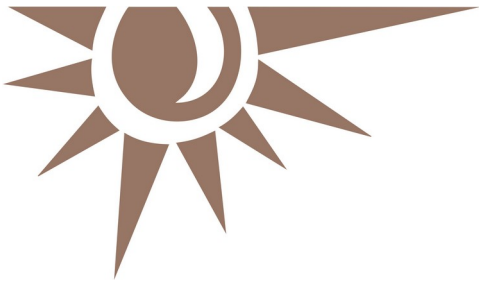
4,90

### **Tiramisu vom Räucherlachs**

mit Eiern, Gurken und Bauernbrot mit einer milden  
Meerrettichcreme und Honig-Senf-Dressing <sup>2</sup>

9,90





zu unseren Vorspeisen empfehlen wir

**Carigan IGP trocken** Frankreich, Languedoc – Roussillon, Fonjoya 0,2l

*Sehr intensiver Wein mit einem Hauch von roten Beerenaromen. Im Mund geschmeidig, aber dennoch kraftvoll und konzentriert.* 5,90

Dieser Wein hat Aromen von Vanille, gelben Früchten, weißen Blumen und braunem Zucker und einige Röstnoten. Der erste Eindruck am Gaumen ist sehr angenehm mit einer üppigen, perfekten Balance. Eher komplexer Ausdruck, der sich mit einem langen Abgang fortsetzt.

oder

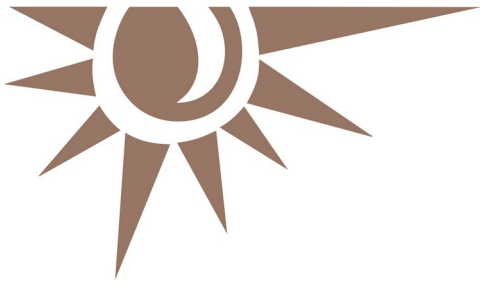
**Chardonnay QbA trocken** Villa Heynburg 0,2l

*Mit feinen Duftnoten nach gelben Früchten, mineralisch und frisch* 7,90

**weitere tolle Weine, auf offen auf unserer Weinkarte**

Weine enthalten Sulfite





## Empfehlung

Omas feine Rinderroulade mit Serviettenknödel  
und Apfelrotkraut  
21,50

Hausgemachter Sauerbraten eingelegt in badischen  
Spätburgunder mit breiten Nudeln und Preiselbeeren <sup>2</sup>  
19,50

zu Roulade und Sauerbraten empfehlen wir

**Spätburgunder Kabinett trocken** Einblick, Alde Gott Winzer 0,75l

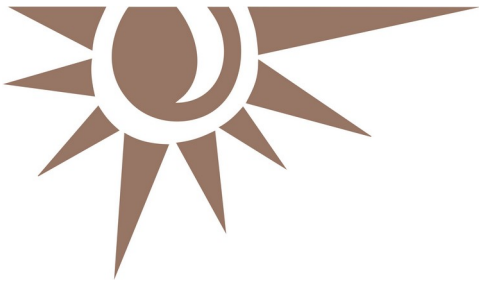
*Aroma erinnert an Kirschen, Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren.* 23,90

*Raffinierte Harmonie zwischen feiner Herbe und spürbarer Süße, elegante Tanine  
vollendet im Abgang*

**weitere tolle Weine, auf offen auf unserer Weinkarte**

Weine enthalten Sulfite





## Vesper&Salate

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <sup>2</sup>  
10,90

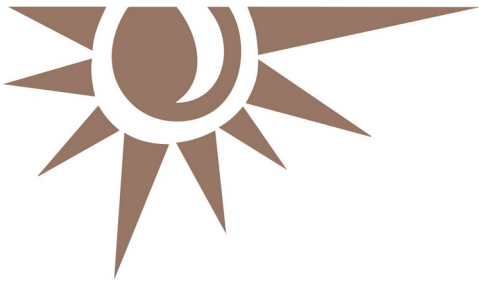
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse <sup>1, 2</sup>  
11,90

Flammkuchen vegetarisch mit italienischen Flair  
Tomate und Mozzarella mit feinem Kräuterpesto <sup>1, 2</sup>  
12,50

Straßburger Wurstsalat mit frischem Bauernbrot <sup>1, 2, 7</sup>  
11,90

herbstlicher Salatteller mit badischen Maultaschen <sup>2</sup>  
15,90





## Fleisch

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef  
mit feiner dunkler Soße, gerösteten Zwiebeln  
und Kartoffelkroketten  
26,90

zu unserem Gerichten vom Rind empfehlen wir

**Crianza Ribera del Duero DO**, Spanien, Finca Torremilanos 0,75l

*Intensiv fruchtig ist das Bouquet des Torremilanos Crianza. Die Kreation aus 95%* 33,90

**Tempranillo und 5% Cabernet Sauvignon** vereint facettenreiche Noten von  
Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Zu  
diesem eindrucksvollen Duftstrauß kommen noch Noten von Nusschokolade  
und Nuancen von Geröstetem sowie von Thymian und Lavendel.

Am Gaumen ist der Rotwein samtig und saftig, mit einer anregenden Mineralität  
und Frische. Das Aromenspiel ist auch hier intensiv. Es umfasst Aromen von  
Moccabohne und Rauch, dazu die intensive Fruchtigkeit und eine leicht exotische  
Würze.

oder etwas lieblicher

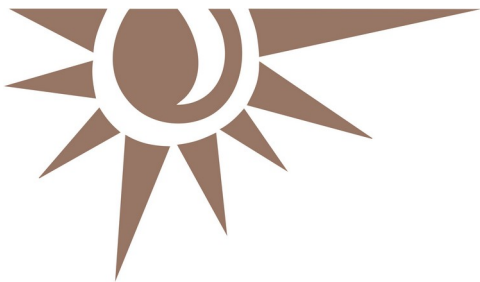
**Steak trifft Wein Cuvée QbA trocken** Einblick, Alde Gott Winzer 0,75l

*Intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen. Vollmundig* 22,90  
*und kräftig*

**weitere tolle Weine, auf offen auf unserer Weinkarte**

Weine enthalten Sulfite





Winterliches Cordon Bleu aus dem Schweinerücken  
mit Wacholderschinken und Appenzellerkäse gefüllt  
mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Bratensoße <sup>1, 2, 7</sup>  
22,90

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken  
mit gekochten Schinken und Käse gefüllt  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren <sup>1, 2, 7</sup>  
26,90

zu unserem Cordon Bleu empfehlen wir

**Grauburgunder Kabinett trocken** Einblick, Alde Gott Winzer 0,75l

*Vollreife Noten von Birne, Apfel und Quitte offenbart dieser Wein in klarster  
Weise, mit einem eleganten Abgang. Das allround Talent zu jeder Speise* 23,90

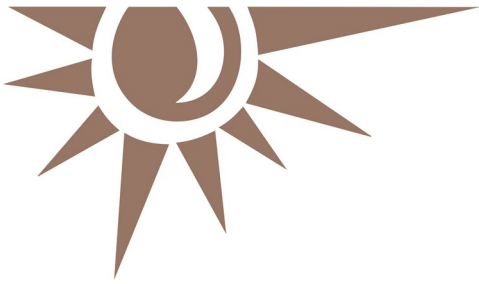
**weitere tolle Weine, auf offen auf unserer Weinkarte**

Weine enthalten Sulfite

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit Pommes Frites und Bratensoße  
15,90

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
im Butterschmalz ausgebacken  
mit Kartoffelsalat  
25,90





## Fisch

Gebratene Schwarzwaldforelle  
mit frischen Kräutern gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln  
19,50

Gebratene Schwarzwaldforelle  
in Speck und Zwiebelschmelze mit einem Hauch von  
Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln  
21,50

zu unseren Fischgerichten empfehlen wir

**Chardonnay QbA trocken -Barrique-** 0,75l  
Vinum Nobile, Oberkircher Winzer

*Feine Fruchtaromen von Stachelbeere, Birne und feinen Vanille- und  
Toastaromen mit einem ausgeprägten Körper und einer eleganten Säure  
oder etwas lieblicher*

**Ruländer Kabinett** Collection Oberkirch, Oberkircher Winzer 0,75l

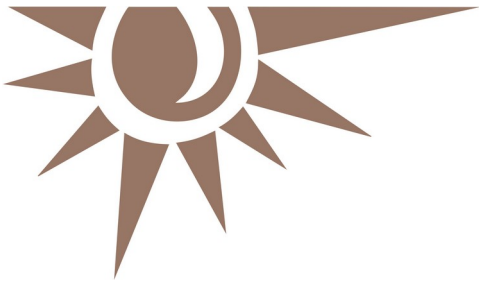
*schöne Fruchtausprägung nach Williams-Birne und eine leicht kräutrige Aromatik;  
süßer, zarter Schmelz am Gaumen gepaart mit feiner Birnenfrucht und  
Honigmelone; weich und geschmeidig im Nachhall*

**weitere tolle Weine, auf offen auf unserer Weinkarte**

Weine enthalten Sulfite







## vegan&vegetarisch

Flammkuchen vegetarisch mit italienischen Flair  
Tomate und Mozzarella mit feinem Kräuterpesto <sup>1, 2</sup>

12,50

*vegane Bio-Bowl*  
orientalisches Linsencurry mit Basmatireis

14,50

Hausgemachte Käsespätzle mit zweierlei Käse und  
Röstzwiebel

14,90

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für den Fall, dass Sie unter Nahrungsmittelallergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff(en), **2** mit Konservierungsstoff(en), **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker(n), **5** mit Schwefeloxid, **6** mit Schwärzungsmittel, **7** mit Phosphat, **8** mit Milcheiweiß, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig, **11** gewachst, **12** mit Taurin, **13** enthält eine Phenylalaninquelle

Gasthaus zur Grässelmühle, Inh.: Tanja Schäfer, Sasbachwaldener Straße 64, 77880 Obersasbach





## weitere Beilagen zum Dazubestellen

Portion rustikales Pfannengemüse  
4,50

Portion hausgemachte Spätzle  
4,50

Portion Pommes Frites  
3,90

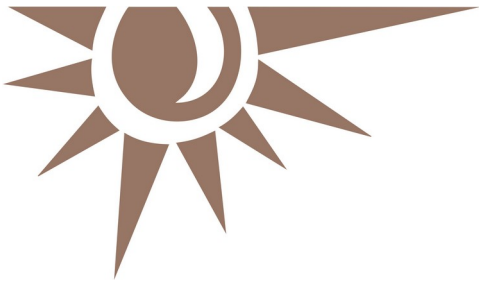
Portion Kartoffelkroketten oder Kartoffelwedges  
3,90

Portion frisches Bauernbrot<sup>2</sup>  
1,50

Portion Bratensoße  
1,90

Umbestellungen verursachen großen Aufwand in der Küche.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass in der Regel keine  
Umbestellungen möglich sind. Im Falle einer Umbestellung  
werden 1,50 berechnet.





## Dessert

Süßer Flammkuchen belegt mit Apfelscheiben  
mit Calvados flambiert

11,50

Lauwarmes Schokoküchlein  
mit Vanilleeis und beschwipsten Kirschen

7,90

*und dazu eine schöne Kaffeespezialität?*

### **Tanja's kleine Käseüberraschung**

Variation diverser Käse

mit Orangen-Chutney, Traubengarnitur und Brot <sup>2</sup>

12,50

*dazu empfehlen wir ein gutes Glas Rotwein, oder doch eine  
ganze Flasche zum Verweilen?*

