

Vorspeisen

TAGESSUPPE

Täglich frisch und aus Saisonalen Produkten zubereitet

6.-

Salate

GÜNER BLATTSALAT

Saisonale Blattsalate garniert mit gerösteten Kürbiskernen
und feinem Hausdressing

8.-

• • • • •

GEMISCHTER SALAT

Bunter Salat Mix mit frischem Gemüse, knusprigen Kürbiskernen
und feinem Hausdressing

11.-

• • • • •

SALATKREATION „HEIDEWIIBLI“

Saisonaler Blattsalat mit sautierten Speckstreifen, Ei und gerösteten Brotroutons
an feinem Hausdressing

13.-

• • • • •

WURSTSALAT

Cervelat (CH) geschnitten, Zwiebeln, Essiggurken und gehacktem Peterli
an feinem Hausdressing

14.50

mit Käse Raspeln

18.50

Und / Oder mit Pommes frites / bunter Salatkreation

+ 5.-

All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer



Hauptgerichte

Vom Schwein

SCHWEINSSTEAK MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

Schweinssteak (CH) serviert mit buntem Gemüse

und Beilage nach Wahl

29.50

• • • • •

PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL

Schweinsschnitzel (CH) im Bröselmantel

serviert mit knusprigen Pommes frites

24.50

• • • • •

GIPSMÜHLI TOAST

Zart gebratene Schweinsfilet Medaillons
auf geröstetem Weizen Toast mit Blattspinat

und Sauce Hollandaise serviert mit

Gebratenen Kartoffeln

35.-



All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer



Hauptgerichte

Vom Poulet

„WINDELBURG“ BURGER

Saftige Poulet Brust (CH) in Tranchen geschnitten,
gebratener Speck, Tomaten,
Essiggurken und Spiegelei im Sesam Bun,
serviert mit Pommes frites

27.-

• • • • •

KNUSPRIGE POULETFLÜGEL (CH)

Serviert mit BBQ- Sauce oder Tartar- Sauce

18.50

• • • • •

CHICKEN NUGGETS (PL)

Mundgerechte, saftig frittierte Poulet Brocken

14.50



All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Vom Rind

RINDSFILET AN HONIG- SAFRANSAUCE

Grilliertes Rindsfilet (CH) serviert mit im
Butter geschwenktem Gemüse
und Rösti Kroketten

45.-

• • • • •

RINDS STROGANOFF

Gebratene Rindswürfel (CH) an Paprikarahmsauce
mit Peperoni, Champignon und Essiggurken verfeinert,
begleitet von hausgemachten Chnöpfl

39.-

• • • • •

„SCHMIEDHOF“ BURGER

Rinds Patty vom Ziegelhütte-Hof (CH), gebratenen Zwiebeln,
Tomaten, Essiggurke, Cheddar Cheese und gebratenen Specktranchen
im Sesam Bun, serviert mit Pommes frites

29.-

• • • • •

„LÄGERE“ BURGER

Rinds Patty vom Ziegelhütte-Hof (CH) mit Bündner Bergkäse überbacken,
gerösteten Knoblauchscheiben, karamellierte Apfelspalten
und gebratenen Specktranchen
im Sesam Bun, serviert mit Pommes frites

29.50

All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer

Cordon bleus sind de Hit

AMPÈRE CORDON BLEU

Im Schmetterlingsschnitt gefülltes Schweinsschnitzel (CH)
im Brösmelimantel mit Chilli, geröstetem Knoblauch, Hinterschinken
und Bündner Bergkäse, serviert mit Gemüse
und Beilage nach Wahl

33.-

• • • • •

CLASSIC CORDON BLEU

Im Schmetterlingsschnitt gefülltes Schweinsschnitzel (CH)
im Brösmelimantel
mit Hinterschinken und Bündner Bergkäse, serviert mit Gemüse
und Beilage nach Wahl

30.50

• • • • •

GIPSGRUEB CORDON BLEU

Im Schmetterlingsschnitt gefülltes Schweinsschnitzel (CH)
im Brösmelimantel
mit geräucherten Specktranchen, gebratenen Zwiebeln,
Bündner Bergkäse, serviert mit Gemüse
und Beilage nach Wahl

33.-

• • • • •

BEILAGEN

Nudeln, Reis, Pommes frites, Rösti- Krokettten,
gebratene Kartoffeln oder Salatcreation, Hausgemachte Chnöpfli

All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer

Vegetarische + Vegane Gerichte

SAFRAN SPAGHETTI (Vegetarisch)

mit sautierten Dörrtomaten an cremiger Safransauce
garniert mit gerösteten Kürbiskernen

21.-

• • • • •

„WIEHOLZ“ BURGER

Veganer Burger Patty aus Erbsen belegt mit Tomaten, Essiggurken
und Avocado Relish dazu Pommes frites

(VEGAN)

21.-

mit karamellisierten Apfelspalten und Bündner Bergkäse überbacken
und gebratenen Spiegelei serviert im Sesam Bun und Pommes frites

(VEGETARISCH)

26.-

• • • • •

CHNÖPFLI PFANNE

Hausgemachte Chnöpfl an sämiger Käse- Rahmsauce
angereichert mit buntem Gemüse

und Röstzwiebeln

22.-

• • • • •

Red Thai Curry (Vegan)

Geschnetzeltes aus Gerstenmalz mit frischem Gemüse
an Red Thai Currysauce mit Kokosmilch und Limettenblätter
serviert mit Reis und gerösteten Cashewkernen

24.-

All unsere Gerichte sind in CHF & inklusive Mehrwertsteuer

Für den kleinen Hunger nach 21 Uhr

ab 21:00 – 23:00 Uhr

KNUSPRIGE POULETFLÜGEL (CH)

mit BBQ- oder Tartar-Sauce

18.50

• • • • •

SCHNITZELBROT

Sautiertes Schweinsschnitzel (CH) auf angeröstetem Hausbrot

mit BBQ- oder Tartar-Sauce

angereichert mit Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke

11.-

• • • • •

PORTION POMMES FRITES

Knusprig Gold- Gelb frittierte Kartoffel Schiitli

auch kleine Portion möglich

8.- / 5.-

• • • • •

CHICKEN NUGGETS (PL)

Mundgerechte, saftig frittierte Poulet Brocken

14.50

Deklaration, Herkunftsangaben und Allergeninformationen

Sehr geehrte Gäste

Die transparente Information über unsere Lebensmittel, deren Herkunft und möglichen Allergene ist uns wichtig.

• • • • •

Deklaration und Herkunft

Die Herkunftsangaben von Fleisch und Fisch finden Sie auf unserer Mittagsmenükarte sowie auf unserer Speisekarte. Unser täglich frisch zubereitetes Brot und Gebäck werden in der Schweiz hergestellt

• • • • •

Unsere Lieferanten

Frei's Hoflädeli Ehrendingen
Transgourmet Schweiz, Friedli Gemüse Wohlenschwil, Lägeremetzg Ehrendingen,
Ziegelhütte-Hof Ehrendingen



• • • • •

Allergien und Unverträglichkeiten

Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bitte Informieren Sie unser Personal vor der Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen Zutaten.



Getränkete Karte

Alkoholfreie Getränke

Flaschen

Passuger Mineral mit Kohlensäure	77cl	7.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	77cl	7.50
Fizzy Gazzosa Himbeere	35cl	5.00
Fizzy Gazzosa Mandarin	35cl	5.00
Pepita Grapefruit	33cl	4.50
Rivella Blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	4.50
Red Bull Dose	25cl	5.50

Offene Getränke

	2dl	3dl	5dl	1l
Passuger Mineral mit Kohlensäure	3.40	4.-	5.50	
Allegra Mineral ohne Kohlensäure				
Coca Cola, Coca Cola Zero,				
Rivella rot, Fuse Tea Lemon,				
Apfelschorle, Sinalco Orangina	3.40	4. -	5.50	
Haus Eistee	3.80	4.80	6.-	9.-
Classic Passion				
Hibiskus Minze				

Getränkekarte

Bier

Offen Bier

Appenzeller Quöllfrisch

20cl

3.80

30cl

4.50

50cl

5.70

Alkoholhaltiges Bier

Flaschen

Müllerbräu Lager hell

33cl

4.50

50cl

6.-

Quöllfrisch Lager hell

6.-

Appenzeller Weizenbier

6.-

Rothaus Tannenzäpfle

5.50

Rothaus Weizenbier

6.50

Alkoholfreies Bier

Appenzeller Quöllfrisch

4.50

Müllerbräu Lager

4.50

Rothaus Tannenzäpfle

5.50

Most

Wehntaler Apfelmost alkoholfrei

5.50

Wehntaler Apfelmost alkoholhaltig

5.50

Getränkemenu

Aperitif

Alkoholhaltige Aperitifs

Gespritzter Weisswein süß/sauer
(enthält Sulfite)

20cl 6.50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup
Frische Minze, Limette und
Mineralwasser
(enthält Sulfite)

20cl 9.-

Aperol Spritz

Aperol 11%, Prosecco, Mineralwasser, Orangen
(enthält Sulfite)

20cl 9.-

Lillet Wild BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry und
Gefrorene Himbeeren

20cl 9.-

Gin Spritz

Gin 40%, Aperol 11%, Prosecco, Orangensaft,
Mineralwasser, Orangen, (enthält Sulfite)

20cl 11.50

Alkoholfreie Aperitifs

Purple Rain

Holunderblütensirup, Schweppes Wild Berry,
frische Minze, Limette und Mineralwasser

20cl 6.50

Lillet Wild Berry

Lillet alkoholfrei, Schweppes Wild Berry
und gefrorene Himbeeren

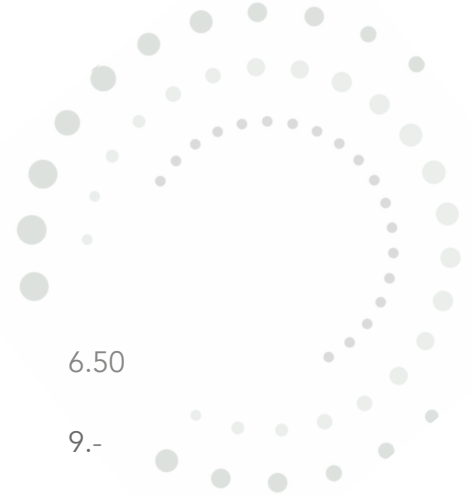
20cl 6.50

Sun Bitter

Mit Orangensaft/ Mineralwasser

10cl 4.50

20cl 5.-



Getränkekarte

Cafè, Tee

Cafè creme	4.30
Espresso	4.30
Doppelter Espresso/ Cafè	6.80
Cappuccino	4.80
Baby Cino (für unsere kleinen)	2.10
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	5.20
Cafè Mélange	5.80

Ice Coffe	5.50
Heisse Ovi/ Schoggi	4.50
Kalte Ovi/ Schoggi	4.50
Schoggi Mélange	5.80
Tee natur Div. Sorten	3.90
Tee creme/ Citron	4.10
Punch Orange, Rum (WINTER)	4.00

Alkoholhaltige Heissgetränke

Kafi Luz	6.50
Zwetschge, Kernobst, Chrüter 40%	
Kafi Lecker	6.50
Kernobst und Milch (GT) 40%	
Kafi Fertig	6.50
Coretto Crappa	6.50

Baileys Kafi	7.00
Malibu Schoggi	7.00
Tee Rum	6.50
Rum Punch (Winter)	6.50

Spirituosen

Gin Bombay 40%	4cl	10.50
Gin Dry Monkey 47, 47%	4cl	11.50
Ballantynes Whisky 40%	4cl	9.-
Dalwhinnie Whisky 43%	4cl	13.50
Baccardi Rum White 37,5%	4cl	9.-
Campari 25%	4cl	6.-
Appenzeller Alpenbitter 29%	4cl	6.50
Zusatz Fläschli		2.50

Malibu 18%	4cl	9.-
Altes Dorf Kernobst 40%	4cl	5.-
Altes Dorf Zwetschgen 40%	4cl	5.-
Schellenbuur Chrüter 42%	4cl	5.-
Smirnoff Ice 4%	27,5cl	7.-
Cynar 16,5%	4cl	6.-
Ramazotti 30%	4cl	5.50
Zusatz O-Saft/Mineral		1.50

Digestif

Vieille Prune 41%	4cl	8.-
Grappas	2cl	
Fior de Vite 40%		5.-
Riserva di Nebbiolo Sibona 44%		6.-
Berta Piasi Brachetto Barrique 40%		6.50

Pistache Likör 17%	4cl	6.-
Baileys 17%	4cl	6.-
Francelico 20%	4cl	7.-
Amaretto 28%	4cl	8.-
Morand Williams	4cl	8.-