

FASTNACHT KULTKÜCHE

ab 27.01.2026

Saure Nierle mit Bratkartoffeln

Schweinenierle in einer herzhaft-säuerlichen Sauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln – ein traditioneller Genuss für Liebhaber der badischen Küche. 16,5 €

Eingelegte Heringe mit Pellkartoffeln

Fein marinierte Heringsfilets in würziger Hauslake, begleitet von frisch gekochten Pellkartoffeln. Ein Klassiker, der mit milden, harmonischen Aromen überzeugt. 17,5 €

Omas Gulaschsupp' mit feinem Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika

Kräftige, hausgemachte Gulaschsuppe nach traditionellem Rezept: zartes Rindfleisch, geschmorte Zwiebeln und aromatische Paprika sorgen für wohlig-warme Geschmacksmomente. 9,5 €

Feldsalat mit gebratenen Gemüse-Maultaschen-Streifen

Frischer Feldsalat auf leichtem Dressing, gekrönt von goldbraun gebratenen Maultaschenstreifen mit Gemüsefüllung – ein regionaler Klassiker in moderner, leichter Variante. 19,5 €

Mousse au „Eierlikör“

Samtig, fluffig und mit einem Hauch festlicher Süße. Ein Dessert, das auf der Zunge schmilzt und sofort ein Lächeln hinterlässt. 4,5 €

Aperitif des Monats

Crémant d'Alsace Brut Prestige 0,1l / 4,2 €

Ein frischer und zarter Duft der im Mund zum Vergnügen der Geschmacksknospen wird.

Bier des Monats

Erdinger Helles 0,3l / 3,4 € | 0,5l / 4,8 €

Ein klassisches Helles aus Erdinger Brautradition, das Geselligkeit und Heimatgefühl ins Glas bringt.

SCHNICK  SCHNACK

NIEDERBÜHL · RESTAURANT · WIRTSHAUS · BIERGARTEN · EVENTS · EINZIGARTIG IM SÜDWESTEN