

# Herzlich Willkommen im Erna!



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Sie können die aktuelle Karte übrigens auch online aufrufen:



## Feine Suppe

Badische Hochzeitssuppe mit Steinofenbaguette  
5,90 €



## Bunter Salatteller

mit „No Chicken Filet“ in Teriyakisoße geschwenkt,  
dazu Steinofenbaguette  
€ 13,90



mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen, 160g,  
Parmesanspänen & Steinofenbaguette  
€ 14,90

mit Putenstreifen, 160g,  
in Chillisauce angebraten, serviert mit Steinofenbaguette  
€ 12,90



Liebe Gäste, wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!



Nicht an allen Stellen ist es uns baulich möglich, die Abstände zu garantieren.  
Daher beachten Sie bitte aus Respekt anderen gegenüber diese beiden Regeln:

**Wenn Sie Ihren Platz verlassen: Abstand halten & Maske auf**

Das war's schon! Vielen Dank!

## Fleischlose Gerichte

„No Chicken Filet“ in Kokossauce  
auf Basmati-Wildreis mit Blattspinat

€ 14,90



3 Semmelknödel auf Waldpilzen  
mit frischen Kräutern

€ 12,90



Käsespätzle mit geschmolzenem Gouda und Salatteller

€ 10,90



Gemüsetaler überbacken mit Büffelmozzarella,  
serviert mit Bulgur-Quinoasalat

€ 11,50



Schottisches Wildlachsfilet<sup>i</sup> unter der süßen Senfkruste  
auf Nudeln mit Weißweinsauce

€ 14,90

## Beliebte Klassiker

**Feines Rehglasch mit Bandnudeln,  
Preiselbeerbirne und Salat**

€ 17,50



Cordon Bleu im Knuspermantel, gefüllt mit Schinken<sup>1,3,5,9</sup> und Käse,  
serviert mit Pommes Frites und Speckböhnchen <sup>1,3,5,9</sup>

€ 16,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat

€ 12,50 / XXL € 16,50

Mixed Grill von Rind, Schwein und Pute  
mit Speckböhnchen<sup>1,3,5,9</sup> und Krokette  
auf Pfefferrahmsauce

€ 21,50

## **Beliebte Klassiker**

Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Waldpilzen  
auf Knöpfele mit einem Beilagensalat  
€ 15,90

Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomaten-Spaghetti  
mit einem kleinen Salat  
€ 13,90

Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit  
Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Zwiebeln  
und Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat  
200g € 22,50 / 300g € 32,50 / 400g € 41,50

### Unsere Haus-Burger:

Schweizer Raclette Burger  
mit 200g Block House Rindfleisch  
*oder als Veggie Burger*

mit Raclettekäse, Tomaten und knusprigem Bacon<sup>1,3,5,9</sup>  
dazu Pommes Frites und Salat  
€ 14,90



## **Und zum Abschluss, der Nachtisch!**

Schwarzwaldbecher  
mit eingelegten Kirschen und Sahne  
€ 6,90

Warmer Wiener Apfelstrudel  
mit Vanilleeis & Sahne  
€ 5,90

## **Dazu oder auch alleine empfehlen wir <sup>8</sup>**

Tasse Kaffee € 2,60  
Espresso € 2,40

*Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach der separaten Karte*

## Auszug aus der Getränkekarte

<u>Alkoholfreie Getränke</u>	Einheit	€
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25l	2,70
mit Kohlensäure oder Still	0,75l	4,90
Teinacher Genuss-Limonade Zitrone oder Johannisbeer-Holunder	0,33l	3,50
Libella Cola <sup>2,8</sup> Orange <sup>2</sup> Spezi <sup>2,8</sup> , Zitronenlimo <sup>0,2l</sup> <sup>2,80</sup>	0,4l	3,90
Coca Cola Zero in der Glasflasche <sup>4,8</sup>	0,33l	3,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar	0,2l	2,80
Traubensaft, Rhabarbernektar - Pur oder als Schorle	0,4l	3,90

### Heidelberger Biere vom Fass <sup>a</sup>

Heidelberger Helles	0,4l	4,10	0,5l	4,90
Heidelberger 1603 Pils	0,3l	3,30	0,5l	4,90
Heidelberger Dunkel + Hefeweizen	0,3l	3,50	0,5l	4,90
Radler	0,4l	3,90	0,5l	4,50
Weizenradler	0,3l	3,50	0,5l	4,50

### Alkoholfreie Flaschenbiere <sup>a</sup>

Heidelberger Pils Alkoholfrei	0,33l	2,90
Heidelberger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50

### Apéritifs & Mixgetränke

Sekt Hausmarke <sup>n</sup> , Sekt Orange <sup>n</sup>	0,1l	4,50		
Campari <sup>2</sup> Soda/Orange	0,2l	4,90		
San Pellegrino Sanbitter <sup>2</sup> Alkoholfrei	0,1 l	3,10		
Aperol Spritz <sup>n,2,7</sup>	0,2l	5,90		
Weißherbstschorle <sup>n</sup> , Rieslingschorle <sup>n</sup>	0,25l	3,10	0,5l	4,90

### Offene Weißweine <sup>n</sup> – 0.2l

Wieslocher Mannaberg Riesling halbtrocken, QbA, Winzerkeller Wiesloch	4,70
Eisentaler Betschgräbler, Riesling trocken, QbA, Affentaler WZG Bühl	4,90
Leimener Mannaberg Weißburgunder trocken, QbA, Weingut Adam Müller	4,90
Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder trocken, QbA, Durbacher WZG	5,20
Wachenheimer Schenkenböhl, Chardonnay trocken	4,90
Pinot Grigio aus dem Veneto, trocken, Abfüller Weinkellerei Julius Kimmler	4,90

### Offener Weißherbst <sup>n</sup> – 0.2l

Merlot Rosé trocken , QbA, Gutsabfüllung Weingut Dietrich, Pfalz	4,90
Durbacher Spätburgunder Weißherbst trocken, QbA, Durbacher WZG, Baden	5,20

### Offener Rotwein <sup>n</sup> – 0.2l

Britzinger Spätburgunder Rotwein trocken, QbA, WZG Britzingen	4,90
Fleiner Kirchenweinberg, Schwarzriesling halbtrocken, Schlosskellerei Affaltrach	4,60
Schwaigerner Grafenberg, Trollinger mit Lemberger halbtrocken, QbA	4,60
Nußdorfer Bischofskreuz Dornfelder trocken, QbA, Weingut Karl Pfaffmann	4,80
Pays D'Oc Grand Sud, Merlot , JGP Petersbach, Frankreich	4,90
Campo Castillo, Tempranillo, Campo de Borja, Denominacion de Oricen, Spanien	4,70

<sup>a</sup>Gluten <sup>b</sup>Milch+Erzeugn. <sup>c</sup>Ei+Erzeugn. <sup>d</sup>Sellerie+Erzeugn. <sup>e</sup>Fisch+Erzeugn. <sup>f</sup>Senf+Erzeugn. <sup>g</sup>Schwefeldioxid+Sulfit E220-E228 <sup>h</sup>Süßungsmittel  
<sup>1</sup>Konservierungsstoff <sup>2</sup>Farbstoff <sup>3</sup>Phosphat <sup>4</sup>Chininhaltig <sup>5</sup>Koffeinhaltig <sup>6</sup>Geschwärtzt - Preise in € inkl. Bedienung + gesetzlicher MwSt