



## Alkoholfrei

<b>Krumbach Gourmet</b>	0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Krumbach Gourmet</b>	0,75 l	<b>3,50 €</b>

Krumbacher servieren wir in Medium oder Naturell

0,2 l 0,4 l

<b>Krumbach medium</b>	<b>1,60 €</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Afri-Cola</b>	<b>1,80 €</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Bluna</b>	<b>1,80 €</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cola-Mix</b>	<b>1,80 €</b>	<b>2,80 €</b>

<b>Coca-Cola light</b>	0,33 l	<b>2,20 €</b>
------------------------	--------	---------------

## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<i>klar oder naturtrüb</i>	<b>2,10 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,10 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>2,10 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Traubensaft</b>	<b>2,10 €</b>	<b>3,50 €</b>

Alle Säfte auch als **Schorle** **1,90 €** **3,10 €**

<b>Härle's Seezüngele</b>		
<i>Träuble</i>	0,33 l	<b>2,60 €</b>
<i>Kirsche</i>	0,33 l	<b>2,60 €</b>
<i>Birne</i>	0,33 l	<b>2,60 €</b>
<i>Rhabarber</i>	0,33 l	<b>2,60 €</b>

# Biere

## Biere vom Fass

<b>Landzüngele</b>	<b>2,40 €</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Härle Gold</b>	<b>2,30 €</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Härle's Feine Weisse</b>	<b>2,40 €</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Cola Weizen</b>	<b>2,40 €</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Radler</b>	<b>2,30 €</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Russ</b>	<b>2,40 €</b>	<b>3,10 €</b>

## Biere aus der Flasche

<b>Clemens ohne Filter</b>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Härle's Dunkle Weisse</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
<b>Härle's Leichte Weisse</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
<b>Härle's Pilsener</b>	0,33 l	<b>2,60 €</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Farny Kristallweizen</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
<b>Maisel's Weisse alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>

## Nach dem Essen noch was zur Verdauung . . .

<b>Alter Bodensee Obstler</b>	38 %	2 cl	<b>2,50 €</b>	<b>Rémy Martin V.S.O.P.</b>	40 %	2 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Bodensee Williams Christ</b>	38 %	2 cl	<b>2,80 €</b>	<b>Jack Daniel's Bourbon</b>	40 %	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Waldhimbeergeist</b>	40 %	2 cl	<b>2,80 €</b>	<b>Havanna</b>	40 %	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Grappa</b>	38 %	2 cl	<b>2,80 €</b>	<b>„Alte“ Williams-Birne</b>	41 %	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Chartreuse grün</b>	55 %	2 cl	<b>3,20 €</b>	<b>„Alte“ Mirabelle</b>	41 %	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Jägermeister</b>	35 %	2 cl	<b>2,80 €</b>	<b>„Alte“ Waldhimbeere</b>	41 %	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30 %	2 cl	<b>3,50 €</b>	<b>Grappa-Sauerkirsch-Likör</b>	27 %	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Metaxa</b>	40 %	2 cl	<b>3,80 €</b>	<b>Waldbeeren-Likör</b>	16 %	2 cl	<b>3,10 €</b>



## Gemütlich speisen, trinken, feiern ...

In unserem gemütlichen **Dudelsack** dreht sich alles um unsere Gäste. Ob Sie nur ein Bier von Hier an der Theke genießen, im Kreise Ihrer Lieben schmackhaft speisen oder auch mit Ihrem Verein feiern wollen:

Das **Dudelsack-Team** versorgt Sie bestens!



**60 Sitzplätze**  
für entspanntes Einkehren

**Flexibles Team**  
in Küche und Service

**Hübscher Nebenraum**  
für Gruppen und Vereine

**Regionale Küche**  
mit besten Produkten

**Schöner Biergarten**  
in der Saison geöffnet

**Getränke von Hier**  
aus der Brauerei Härle

Gestaltung: www.TOPIC.de

**Gasthaus Dudelsack**  
Marktstr. 26  
88410 Bad Wurzach  
Telefon: 07564-9377707  
E-Mail:  
mueller@dudelsack-badwurzach.de

[www.dudelsack-badwurzach.de](http://www.dudelsack-badwurzach.de)

# Speisen & Getränke

## Apéritifs

<b>Mostbowle</b>	0,2l	<b>4,80 €</b>	<b>Martini bianco</b>	4 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Holundercocktail</b>	0,2l	<b>4,20 €</b>	<b>Campari Orange/Soda</b>	0,2l	<b>4,50 €</b>

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	<b>4,50 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Maultaschen	<b>5,20 €</b>

## Salate



<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Großer gemischter Salat</b>	<b>7,40 €</b>
<b>Wellness-Salat</b> gemischter Salat mit Putenstreifen	<b>11,40 €</b>
<b>Dudelsack-Salat</b> gemischter Salat mit 3 Garnelen	<b>9,90 €</b>
	mit 5 Garnelen <b>12,80 €</b>

## Hauptspeisen



<b>Rumpsteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter ca. 250 Gramm	<b>16,90 €</b>
ca. 500 Gramm	<b>29,90 €</b>
<b>Rinderhüftsteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter ca. 250 Gramm	<b>12,50 €</b>
ca. 500 Gramm	<b>20,50 €</b>
<b>Schweinerückensteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter ca. 200 Gramm	<b>7,90 €</b>
<b>Putensteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter ca. 200 Gramm	<b>8,90 €</b>

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Kässpätzle und Schmelzzwiebeln	<b>19,90 €</b>
<b>Filetteller</b> mit hausgemachten Kässpätzle, Champignonrahmsoße und Schmelzzwiebeln	<b>16,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle und Jägersoße (Champignon-Speck-Zwiebel)	<b>12,50 €</b>
<b>Schwäbisches „Duett“</b> , hausgemacht Maultaschen und Krautkrapfen mit Salat	<b>11,50 €</b>
<b>Kässpätzle</b> mit Schmelzzwiebeln und Salat	<b>10,50 €</b>

Bitte wählen  
Sie Ihre Beilagen:

<b>Pommes frites</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Speckbohnen</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Butter-Gemüse</b>	<b>4,50 €</b>

<b>Ofen-Kartoffel</b> mit Sour Cream	<b>4,50 €</b>
<b>Knoblauchsoße</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Pfeffersoße</b>	<b>3,00 €</b>



## Für unsere Kleinen

<b>Micky Maus</b> Spätzle mit Soße	<b>3,50 €</b>
<b>Minny Maus</b> Pommes frites mit Ketchup	<b>3,50 €</b>
<b>Pluto</b> Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Spätzle und Soße	<b>6,80 €</b>

## Desserts

<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren	<b>4,80 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	<b>5,50 €</b>

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

## Weißwein 0,25 l

<b>Löwenstein Riesling</b> rassig und frisch, trocken	<b>4,40 €</b>
--	---------------

<b>Müller-Thurgau</b> Remstal-Kellerei „Stoffel“ glanzvoll, leicht und frisch, halbtrocken	<b>4,40 €</b>
--	---------------

<b>Gutedel</b> Auggener Schäfer reif und harmonisch, trocken, säurearm	<b>4,20 €</b>
--	---------------

<b>Grüner Veltliner</b> trocken, ein fruchtig-frischer Veltliner	<b>4,40 €</b>
---	---------------

## Rotwein 0,25 l

<b>Ihringer Spätburgunder</b> vollmundig mit leichter Pfeffernote trocken	<b>4,40 €</b>
---	---------------

<b>Trollinger mit Lemberger</b> halbtrocken, weich, elegant, ein leichter Rotwein	<b>4,20 €</b>
---	---------------

<b>Blauer Zweigelt</b> trocken, fruchtbetont, samtig mild	<b>4,40 €</b>
--	---------------

<b>Weinschorle</b> 0,25 l	<b>0,5 l</b>
<b>weiß oder rot</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>4,20 €</b>

## Rosé-Weine 0,25 l

<b>Munzinger Attilafelsen</b> halbtrocken, fruchtig, angenehme Säure	<b>4,40 €</b>
---	---------------

<b>Bardolino Chiaretto</b> duftig-blumig, trocken	<b>4,20 €</b>
--	---------------



# Weine

## Sekt und Mix-Getränke

<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	<b>2,90 €</b>
<b>Flasche Prosecco</b>	0,75 l	<b>16,90 €</b>
<b>Aperol-Spritz</b> mit Wein oder Prosecco	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Hugo</b>	0,2 l	<b>4,20 €</b>

## Heisse Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> mit Vanille Eis	<b>3,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,60 €</b>

<b>Glas Tee</b>	<b>2,10 €</b>
Schwarztee, Früchtetee, Pfefferminztee	

<b>Glühwein</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Heißer Most</b>	<b>2,90 €</b>



Alles mit frischen Zutaten hausgemacht

