

# MERCYSCHER HOF

*Restaurant & Biergarten*  
im Herzen der historischen Altstadt



## FRANZ FREIHERR VON MERCY,

*Herr zu Mandre und Collenberg*

(\*1597 - † 3. August 1645)

Er war kaiserlicher und kurbayerischer Kriegsrat, Generalfeldmarschall, Kämmerer und Statthalter zu Ingolstadt, und ab 1643 Oberbefehlshaber der kaiserlich-bayerischen Armee im Dreißigjährigen Krieg.

Er besaß in Gengenbach dieses Haus und heiratete hier

Anna Margarethe von Schauenburg.

Sie war Tochter des Landvogts der Ortenau,

Johann Rainer von Schauenburg.

Mercy wurde um 1597 in Longwy, Lothringen geboren und entstammte einem lothringischen Adelsgeschlecht.



### ALLERGENE

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## VORSPEISEN

<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit Weißbrot</i>	<i>EUR 7,80</i>
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle (3)*</i>	<i>EUR 4,40</i>
<i>Badische Schneckensuppe (3)*</i>	<i>EUR 5,50</i>



## SALATE

<i>Großer bunter Salatteller (6)*</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Salatvariationen mit gebackenem Camembert (6)*</i>	<i>EUR 8,90</i>
<i>Salatvariationen mit Schnitzelstreifen (6,9)*</i>	<i>EUR 9,80</i>
<i>Salatvariationen mit gebratenem Fischfilet (6)*</i>	<i>EUR 12,50</i>



## HAUPTGANG

### VOM SCHWEIN

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und gem. Salat (6,9)*</i>	<b>EUR 13,50</b>
<i>Kleine Portion</i>	<b>EUR 11,80</b>



### VOM KALB

<i>Wiener Schnitzel mit Pommes und gem. Salat (6,9)*</i>	<b>EUR 19,-</b>
--	-----------------



### VOM RIND

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und gem. Salat (6,9)*</i>	<b>EUR 21,50</b>
<i>Pfefferrahmsteak mit Pommes dauphine und gem. Salat (6)*</i>	<b>EUR 22,50</b>



### VOM WILD

<i>Gengenbacher Wildtöpfele mit Preiselbeeren, dazu Spätzle und gem. Salat (6)*</i>	<b>EUR 16,90</b>
<i>Rehsteak mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und gem. Salat (6)*</i>	<b>EUR 18,90</b>



## VOM GEFLÜGEL

*Cordon Bleu von der Pute mit Münsterkäse, Pommes  
und gem. Salat (6,9)\**

**EUR 16,90**



## VOM FISCH

*Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und gem. Salat (6,9)\**

**EUR 15,50**



## VEGETARISCHE GERICHTE

*Blumenkohl-Käse-Medaillons an Rieslingsauce mit Kartoffeln  
dazu gem. Salat (6)\**

**EUR 12,90**



## HÄHNCHEN IMMER MITTWOCHS

*Halbes Hähnchen mit Brot (9)\**

**EUR 6,40**

*Halbes Hähnchen mit Pommes (9)\**

**EUR 7,90**



## VESPER AB 17:30 UHR

<i>Wurstsalat mit Brot (6)*</i>	<i>EUR 7,10</i>
<i>Käsesalat mit Brot (6)*</i>	<i>EUR 8,-</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot (6)*</i>	<i>EUR 8,-</i>
<i>Käseplatte mit Brot</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Sulz, abgeschmelzt</i>	<i>EUR 8,90</i>
<i>Bauernbratwürste mit Zwiebeln und Brot (2)*</i>	<i>EUR 7,90</i>
<i>„Kraftbrot“ mit Speck, Spiegelei und Käse an Salatbukett (6)*</i>	<i>EUR 7,80</i>
<i>Russische Eier mit Brot (2)*</i>	<i>EUR 7,90</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>EUR 3,50</i>
<i>Saure Leber vom Rind mit Bratkartoffeln und Salat (6)*</i>	<i>EUR 13,50</i>
<i>Saure Leber vom Rind mit Bratkartoffeln</i>	<i>EUR 9,80</i>




## FLAMMENKUCHEN

<i>Badischer Flammenkuchen (2)* - Speck, Rahm und Käse -</i>	<i>EUR 7,90</i>
<i>Elsässer Flammenkuchen (2)* - Speck, Rahm und Zwiebeln -</i>	<i>EUR 7,90</i>
<i>Tomaten-Mozzarella Flammenkuchen</i>	<i>EUR 8,90</i>
<i>Apfelflammenkuchen</i>	<i>EUR 8,90</i>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,70</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,70</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,60</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,60</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,70</i>
<i>Johannisbeersaftschorle</i> <i>EUR 2,50</i>	<i>0,3l</i>	
<i>Johannisbeersaftschorle</i> <i>EUR 3,60</i>	<i>0,4l</i>	
<i>Cola (2,8)*</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Cola (2,8)*</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Spezi (2,8)</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Spezi(2,8)</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 2,00</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,20</i>
<i>Zitronenlimonade (3)*</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Bitter Lemon (3,7)*</i>		<i>0,2l</i> <i>EUR 2,40</i>

*\* Erläuterungen der Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite*

## BIERE VOM FASS/AUS DER FLASCHE

<i>Wagner's Privat Export</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Wagner's Privat Export</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Wagner's Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Wagner's Pils</i>	<i>0,4l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Kronen dunkel</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Kronen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Wagner Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Wagner Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Wagner's Hefe-Weißbier</i> <i>EUR 2,50</i>		<i>0,3l</i>
<i>Wagner's Hefe-Weißbier</i> <i>EUR 3,40</i>		<i>0,5l</i>
<i>Wagner's Hefe-Weißbier-Dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Wagner's Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,50</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 2,50</i>
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>EUR 3,40</i>



## LIEBLICHE WEINE DER WEINMANUFAKTUR GENGENBACH/OFFENBURG

<i>Müller Thurgau (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 3,20</i>
<i>Riesling (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Spätburgunder Weißherbst (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,20</i>
<i>Spätburgunder Rotwein (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,50</i>



## TROCKENE WEINE DER WEINMANUFAKTUR GENGENBACH/OFFENBURG

<i>Müller Thurgau (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 3,20</i>
<i>Riesling (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Rosé (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,90</i>
<i>Weißburgunder (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,90</i>
<i>Regent Rotwein (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Spätburgunder Rotwein (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Schwarzer Abt (6,10)*</i>	<i>0,25l</i>	<i>EUR 5,60</i>





## WEINE DER OBERKIRCHER WINZER

*Spätburgunder Rotwein Qualitätswein (6,10)\** 0,25l EUR 4,80

*Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Trocken (6,10)\** 0,25l EUR 4,80



## WEINE IN FLASCHEN

*Rosé (6,10)\** 0,75l EUR 15,-

*Weißburgunder (6,10)\** 0,75l EUR 15,-

*Regent Rotwein (6,10)\** 0,75l EUR 16,50

*Schwarzer Abt (6,10)\** 0,75l EUR 16,80

*Avantgarde Weißburgunder Trocken (6,10)\** 0,75l EUR 18,00



## WEINSCHORLE

*Müllerschorle (6,10)\** 0,25l EUR 2,40

*Rieslingschorle (6,10)\** 0,25l EUR 2,50

*Weißherbstschorle (6,10)\** 0,25l EUR 2,60

*Rotweinschorle (6,10)\** 0,25l EUR 2,70



## SEKT UND PERLWEIN

<i>Black Forest Secco blanc</i> (Weinmanufaktur Gengenbach/Offenburg) (6,10)*	0,1l	EUR 2,80
<i>Rosé Sekt von Bender</i> (6,10)*	0,1l	EUR 3,50
<i>Rosé Sekt von Bender</i> (6,10)*	0,75l	EUR 21,00
<i>Crement</i> (6,10)*	0,1l	EUR 3,50
<i>Crement</i> (6,10)*	0,75l	EUR 21,00
<i>Sekt-Aperol</i> (2,7,10,6)*	0,2l	EUR 4,40
<i>Hugo – Sekt mit Holunderblütensirup, Wasser &amp; Limetten</i> (1,6,10)*	0,2l	EUR 4,40
<i>Kir -Royal</i> (6,10)*	0,2l	EUR 3,20
<i>Campari Orange</i> (2)*	0,2l	EUR 3,80
<i>Amer Picon-Bier</i> (1)*	0,1l	EUR 1,70



## WARME GETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee</i> (8)*	EUR 2,20
<i>Tasse Espresso</i> (8)*	EUR 2,20
<i>Cappuccino</i> (8)*	EUR 2,80
<i>Latte Macchiato</i> (8)*	EUR 2,60
<i>Milchkaffee</i> (8)*	EUR 2,60
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	EUR 2,20



## SCHNÄPSE UND LIKÖRE

<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,00</i>
<i>Topinambur</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,00</i>
<i>Topinambur mit Blutwurz</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,00</i>
<i>Williams-Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Zibärtli</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Löherspflaume</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Asbach</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>EUR 3,60</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 3,40</i>
<i>Campari</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 3,90</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>EUR 4,50</i>



### *Franz Wild Obstbrände*

<i>Marc Gewürztraminer - Fassgelagert</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 3,60</i>
<i>Gold Williams - Fassgelagert</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 3,60</i>
<i>Roter Topinambur</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 2,20</i>

# WEINEMPFEHLUNG

## DER WEINMANUFAKTUR GENGENBACH/OFFENBURG

### WEIßER BURGUNDER

*QbA - trocken*

*Lebendige Säure, Exotisch und blumig, elegant, erfrischend  
Passt sehr gut zu Salaten, kalten Vorspeisen ohne Fleisch, Spargel,  
Gemüsegerichte, helles Geflügel.*

### SCHWARZER ABT

*Rotwein - trocken*

*Cuvée aus Spätburgunder Rotwein, Regent und Cabernet Dorsa. Die  
schwarzrote Farbe erinnert an typische romanische Weine, die sehr gut zu  
mediterrane Speisen passen. Die kräftigen, würzigen Noten werden begleitet  
von einer geschmeidigen Tanninstruktur.  
Passt sehr gut zu Pasta, mediteraner Küche, Lamm, Wild und Käse*

### SPÄTBURGUNDER ROSÉ

*Junge Linie - feinherb*

*Saftig fruchtige Aromen von roten Beeren, gelbem Pfirsich und Cassis, feines  
Säurespiel mit schöner Restsüße.  
Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch- und Wildgerichten, sowie Pasta. Der perfekte  
Begleiter für alle Grillfans.*

### REGENT

*Rotweinspezialität - trocken*

*Kräftiges dunkles Rubinrot. In der Nase und am Gaumen besticht er durch  
seine Fruchtigkeit, welche an Brombeere und Sauerkirsche erinnert.*



#### ZUSATZSTOFFE

*Nr. 1 mit Konservierungsstoff - Nr. 2 mit Farbstoff - Nr. 3 mit Antioxidationsmittel - Nr. 4 mit Süßungsmittel - Nr. 5 mit Phosphat -  
Nr. 6 geschwefelt - Nr. 7 chimihaltig - Nr. 8 coofeinhaltig - Nr. 9 gewachst - Nr. 10 Sulfite*