

Speisekarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	5,50 €
Flädlesuppe	5,50 €
Maultaschensuppe	5,50 €
Grießklößchensuppe	5,50 €
Teller Saure Kutteln mit Brot	6,20 €
Geräucherter Lachs an Meerrettichsahnedip mit Kartoffelrösti	11,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit rote Beete Salat	7,90 €
Kleiner gemischter Salat	5,60 €
Großer gemischter Salat	9,00 €

Schwäbisches und Vegetarisches

Geröstete Maultaschen mit Ei	9,50 €
Kürbisgemüse mit Reis oder Petersilienkartoffeln	9,50 €
Saure Kutteln mit Brot oder Kartoffelrösti	9,00 € 9,80 €
Käsespätzle	9,20 €
Kichererbsencurry mit Reis (vegan)	13,50 €
Räucherlachsstreifen an Bandnudeln mit Zitronensoße und gerösteten Pinienkernen	12,50 €
Panierte Hühnerbruststreifen auf Blattsalat auf gem. Salat	10,50 € 13,00 €
Gebratene Rindersteifen aus Blattsalat auf gem. Salat	11,80 € 14,00 €

Hauptgänge vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Spätzle	23,00 €
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle	25,00 €
Rindergeschnetzeltes „Madagaskar“ mit Pfeffersoße und Kroketten	17,50 €
Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Pfannengemüse und Kroketten	34,00 €

Vom Grill

„Grill-Mix“ vom Rind, Schwein und Huhn mit Pfannengemüse, Pfefferrahmsauce und Country Potatoes	20,50 €
Kotelett vom Iberico-Schwein mit Kürbisgemüse und Country Potatoes	21,50 €
Doradenfilet an Zitronensauce mit Tagliatelle	18,20 €

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes	14,00 €
Cordon Bleu „Schwarzwälder Art“ mit Rauchfleisch und Käse gefüllt, dazu Kroketten	15,50 €
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce und Spätzle	18,50 €

Vom Kalb und Wild

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln	21,50 €
Kalbsschnitzel „Pariser Art“ mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce	21,50 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	17,50 €

Auf Vorbestellung

½ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	19,50 €
Gans mit Blaukraut und Kartoffelknödel (ab 4 Pers.)	26,00 €

pro Pers.

Vesper

Wurstsalat	9,00 €
Schweizer Wurstsalat	9,80 €
Schwäbischer Wurstsalat	9,80 €
Schweiz-Schwäbischer Wurstsalat	9,80 €

Desserts

„Schoko-Bobbel“ Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, garniert mit frischen Früchten und einer Kugel Vanilleeis	7,00 €
Crème brûlée garniert mit frischen Früchten	6,50 €
Wintertraum Vanille – Bratapfeleis mit warmen Pflaumen und Spekulatius	6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

4,80 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,60 €