

# Unsere Empfehlungen

## Vorspeisen

Tomaten-Consommé  
mit Quarkklöschen und frischem Basilikum  
6,50

Maultaschen Carpaccio  
Dünn aufgeschnittene hausgemachte Maultaschen auf feiner  
Vinaigrette mit gerösteten Pinienkernen  
7,90

## Hauptspeisen

Garnelen auf feinen Nudeln  
Gebratene Königsgarnelen mit feinen Nudeln auf hausgemachtem  
Basilikumpesto mit Tomaten, Rucola und Parmesan  
17,50

Lamm Nuss „Bäckerin Art“  
im Ofen gegart auf Rosmarinjus mit mediterranem  
Gemüse und jungen Kartoffeln  
22,80

Gebackene Auberginen **(VEGAN)**  
mit Ratatouille-Gemüse und tomatisiertem Graupen-Risotto  
16,50

## Dessert

Oreo-Cheesecake  
mit marinierten Kirschen  
7,50

## Vorspeisen

Flädlesuppe  
mit hausgemachten Kräuterflädle 4,90

Maultaschensuppe  
mit hausgemachten Maultaschen 5,50

Beilagensalat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing 4,00

## Salate

Gemischter Salat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot 11,50 / klein 7,50

Putenbrustsalat  
Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe  
und Kräuterdressing dazu Brot 13,50 / klein 10,80

Schlemmersalat  
Gegrillte Rumpsteakstreifen, knackig frische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe, Kürbiskernöl  
und Kräuterdressing dazu Brot 15,50 / klein 11,50

## Fleischgerichte

### Leckerer vom Schwein

Medaillons vom Schweinefilet  
auf Pilzrahmsoße mit frischen Champignons dazu  
hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter **Salat** 19,50 / klein 15,60

Paniertes Schnitzel  
vom Schweinerücken mit Pommes Frites  
dazu ein kleiner gemischter **Salat** 15,50 / klein 12,40

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurkensalat	17,50
Jägerschnetzeltes vom Schweinefilet Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Speck dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	18,50 / klein 14,80
Feines vom Kalb	
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu schwäbischer Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept	19,50 / klein 15,60
Leichtes von der Pute	
Putenrahmschnitzel natur gebraten dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	16,80 / klein 13,50
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	16,50 / klein 13,20
Deftiges vom Rind	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebel aus der Pfanne und Bratensoße dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	22,50 / klein 17,90
Pfeffersteak vom Rinderrücken an feiner Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	22,50 / klein 17,90
Pfefferrahmgeschnetzeltes Rindersteakstreifen in feiner Pfefferrahmsauce dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter <b>Salat</b>	21,00 / klein 16,80

## Hausg´macht ond echt schwäbisch

### Käs´spätzle

mit g´schmelzte Zwiebla, Krombira- ond greana Salat

*Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat* 12,50 / klein 9,90

### A´brodane Mauldascha

mit Schmelzzwiebla Krombira- ond greana Salat

*Gebratene hausgemachte Maultaschen mit*

*Schmelzzwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat*

13,50 / klein 10,80

## Herzhafte Vesper

### Ein paar Bauernbratwürste

mit Bratensoße dazu Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept

11,80 / klein 9,40

### Schwäbischer Wurstsalat

aus Schwarz- und Schinkenwurst dazu Brot

9,50 / klein 7,60

### Schweizer Wurstsalat

aus Schinkenwurst und Käse dazu Brot

9,50 / klein 7,60

## Vegetarische Gerichte

### Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat

12,50 / klein 9,90

### Hausgemachte Ricotta Spinat Taschen

glasiertes Tomaten-Paprika Gemüse,

frische Pilze und Tomatenschaum

16,90

### Gemischter Salat

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,

Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot

11,50 / klein 7,50

## Süssspeisen

### Hausgemachtes Schokoladensoufflee

mit Vanilleeis, Schokoladenssoße und Sahne

7,80

Liebe Gäste,

sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer  
Speisen haben, wenden sie sich bitte an unser  
geschultes Servicepersonal.

Vielen Dank,

Ihr Kaiser-Team

