



## Unsere Empfehlungen

### Vorspeisen

Kohlrabicremesuppe 7,50

### Hauptspeisen

Black Angus Rinderfilet  
auf feiner Kalbsjus mit glasierten Bohnen,  
Rotweinzwiebeln und Kartoffelgratin 31,50

Rahmhackbraten  
mit hausgemachten Spätzle,  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller** 19,50  
klein 15,60

Bärlauchpasta  
Frische Nudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto,  
Kirschtomaten und Walnüssen (**vegetarisch**) 14,80  
dazu gebratene Eismeergarnelen 21,80

### Dessert

Kokos Panna Cotta  
auf Pfirsich-Maracuja-Sorbet 8,80

## Vorspeisen

Flädlesuppe  
mit hausgemachten Kräuterflädle 6,90

Maultaschensuppe  
mit hausgemachten Maultaschen 6,90

Beilagensalat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing 5,80

Herrgottsbscheisserle  
Hausgemachte Maultasche auf Bratensoße mit  
geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat 9,90

## Salate

Gemischter Salat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing,  
dazu frisches Bauernbaguette 15,80 / klein 9,90

Kaisersalat  
Knackig frische Blattsalate, gerösteter Speck, Käsestreifen,  
knusprige Croutons, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei,  
Zwiebelringe und Kräuterdressing,  
dazu frisches Bauernbaguette 18,80 / klein 14,90

Putenbrustsalat  
Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe  
und Kräuterdressing, dazu frisches Bauernbaguette 18,80 / klein 14,90

## Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsöße mit hausgemachten Spätzle, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	27,80 / klein 22,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	23,50 / klein 18,80
Jägerschnitzel vom Schweinefilet auf Pilzrahmsöße mit Speck, dazu hausgemachte Spätzle, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	26,80 / klein 21,50
Pfefferrahmschnitzel vom Black Angus Rind mit Pommes Frites, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	28,80 / klein 23,00
Cordon bleu paniert vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	25,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu schwäbischer Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept	28,00 / klein 22,50
Putenrahmschnitzel natur gebraten mit hausgemachten Spätzle, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	24,50 / klein 19,80
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	24,50 / klein 19,80
Pfeffersteak vom Black Angus Rind mit feiner Pfefferrahmsöße und hausgemachten Spätzle, <b>vorweg ein kleiner gemischter Salatteller</b>	29,90 / klein 23,90



### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Black Angus Rind mit geschmelzten  
Zwiebeln, Bratensoße und Pommes Frites,  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller**

29,90 / klein 23,90

### Rumpsteak

vom Black Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Bratensoße und Kartoffelkroketten,  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller**

29,90 / klein 23,90

## Hausg´macht ond echt schwäbisch

### Käs´spätzle

mit g´schmelzte Zwiebla ond gmischta Salat  
*Käsespätzle mit feinem Gouda und Schmelzzwiebeln,*  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller**

16,80 / klein 13,50

### A´brodane Mauldascha

mit Schmelzzwiebla Krombira- ond greana Salat  
*Gebratene hausgemachte Maultaschen mit  
Schmelzzwiebeln, dazu Kartoffel- und Blattsalat*

18,90 / klein 15,50

### Mauldascha en d´r Briha

mit Krombirasalat wie an d´ Oma emmer gmacht hot  
*Hausgemachte Maultaschen in Fleischbrühe dazu  
schwäbischer Kartoffelsalat nach Omas Rezept*

17,80 / klein 14,50

## Herzhafte Vesper

### Ein paar Bauernbratwürste

mit Bratensoße, dazu hausgemachter  
Kartoffelsalat und frisches Bauernbaguette

15,80 / klein 12,50



Schwäbischer Wurstsalat  
aus Schwarz- und Schinkenwurst,  
dazu frisches Bauernbaguette 12,50 / klein 9,90

Schweizer Wurstsalat  
aus Schinkenwurst und Käse,  
dazu frisches Bauernbaguette 12,50 / klein 9,90

Gemischter Wurstsalat  
aus Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse,  
dazu frisches Bauernbaguette 12,50 / klein 9,90

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle  
mit feinem Gouda und Schmelzzwiebeln,  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller** 16,80 / klein 13,50

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Taschen  
mit Tomate, Paprika und frischen Steinchampignons,  
**vorweg ein kleiner gemischter Salatteller** 23,00 / klein 18,50

Gemischter Salat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing,  
dazu frisches Bauernbaguette 15,80 / klein 9,90

## Dessert

Hausgemachtes Schokoladensoufflee  
mit Vanilleeis, Schokoladensöße und Sahne 9,80

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