



Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	7,80
Gebackene Süßkartoffeln auf mariniertem Fetakäse, Pinienkernen und frisch eingelegten Kirschen	9,80

Hauptspeisen

Spargel mit Schinken Schwarzwälder Schinken mit frischem Bondorfer Stangenspargel dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und Kartoffeln	26,50
Spargel mit Kräuterflädle Kräuterflädle mit frischem Bondorfer Stangenspargel dazu hausgemachte Sauce Hollandaise	22,00
Spargel-Lachs-Pasta Fusilli auf cremigem Spargelgemüse frischem Lachs und Tomate	23,00
Spargelpasta (Vegan) Fusilli auf cremigem Spargelgemüse, Erbsen Tomate und Steinchampignons	19,80

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne	8,50
---	------

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, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	27,80 / klein 22,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	23,50 / klein 18,80
Jägerschnitzel vom Schweinefilet auf Pilzrahmsöße mit Speck, dazu hausgemachte Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	26,80 / klein 21,50
Pfefferrahmschnitzel vom Black Angus Rind mit Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	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, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	24,50 / klein 19,80
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	24,50 / klein 19,80
Pfeffersteak vom Black Angus Rind mit feiner Pfefferrahmsöße und hausgemachten Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter Salatteller	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, Schokoladensoße und Sahne 9,80

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