



Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Frischer Burrata
knuspriges Ciabatta, Tomate, Serrano Schinken und Melone 9,80

Hauptspeisen

Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen
Zartes Kalbsgulasch mit frischen Kräutern, gebratenen
Pfifferlingen und Bandnudeln, **vorweg ein kleiner gemischter Salat** 27,80
klein 22,20

Gebratene Königsgarnelen
auf feinen Nudeln mit Olive, Zitrone,
Tomate und frischen Kräutern 21,50

Rahmpfifferlinge (vegan)
mit frischen Gartenkräutern, Tomate
und feinen Nudeln, **vorweg ein kleiner gemischter Salat** 22,50
klein 17,90

Dessert

Sorbetvariation
mit frischen Früchten garniert 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, Schokoladensauce und Sahne 9,80

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