



Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,90
Hausgemachtes Gänseschmalz auf Bauernbaguette mit sautiertem Apfel und gebackenen Zwiebeln	4,80

Hauptspeisen

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi (VEGAN) mit gebratenen Waldpilzen und frischen Kräutern verfeinert, vorweg ein kleiner gemischter Salat	22,50
Medaillon vom Hirschrücken auf feiner Wildjus, dazu gebratene Pilze, Selleriepüree, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren	29,80
Frische Zanderfilet auf feinem Rahmwirsing à la creme, dazu Stampfkartoffeln und Rotweinzwiebeln	24,80

Dessert

Warme Apfel-Blätterteig-Tarte mit Apfelkompott und Marzipan auf Vanilleeiscreme	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, 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.