



UNSERE EMPFEHLUNGEN

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet mit Pfifferlingen

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräuter und Rahmsoße, dazu Bandnudeln und ein kleiner gemischter **Salat**

29,80
klein 25,30

Rahmpfifferlinge (**vegetarisch**)

auf Bandnudeln mit frischen Gartenkräutern und Tomate, vorweg ein kleiner gemischter **Salat**

22,50
klein 17,90

Filet vom schottisches Biolachs

auf der Haut gebraten auf feiner Vinaigrette mit Ei, gerösteten Pinienkernen frischen Gartenkräutern und Tomaten, dazu gegrilltes Zucchini Gemüse und gebackene Kartoffeln

29,80

DESSERT

Hausgemachte Marillenknödel

auf Waldbeerenragout

8,90



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 16,50 / klein 10,50

Kaisersalat
Knackig frische Blattsalate, gerösteter Speck, Käsestreifen,
knusprige Croutons, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei,
Zwiebelringe und Kräuterdressing,
dazu frisches Bauernbaguette 19,50 / klein 16,50

Putenbrustsalat
Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe
und Kräuterdressing, dazu frisches Bauernbaguette 19,50 / klein 16,50



FLEISCHGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 32,50 / klein 27,50

Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 27,80 / klein 23,60

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 24,50 / klein 20,80

Jägerschnetzeltes vom Schweinefilet auf Pilzrahmsoße mit Speck, dazu hausgemachte Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 26,80 / klein 22,80

Pfeffersteak vom Black Angus Rind auf feiner Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 32,50 / klein 27,50

Cordon bleu paniert vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 27,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu schwäbischer Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept 28,80 / klein 24,40

Putenrahmschnitzel natur gebraten mit hausgemachten Spätzle, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 25,50 / klein 21,60

Putenschnitzel paniert von der Putenbrust mit Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 25,50 / klein 21,60



Pfefferrahmgeschnetzeltes

vom Black Angus Rind mit Pommes Frites,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller**

29,80 / klein 25,30

Rumpsteak

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

32,50 / klein 27,50

HAUSG'MACHT UND ECHT SCHWÄBISCH

Käs'spätzle

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

17,50 / klein 14,80

A'brodane Mauldascha

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

18,90 / klein 15,90

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 15,10

HERZHAFTE VESPER

Ein paar Bauernbratwürste

mit Bratensoße, dazu hausgemachter
Kartoffelsalat und frisches Bauernbaguette

16,50 / klein 13,90

Schwäbischer Wurstsalat

aus Schwarz- und Schinkenwurst,
dazu frisches Bauernbaguette

13,50 / klein 10,80



Schweizer Wurstsalat

aus Schinkenwurst und Käse,
dazu frisches Bauernbaguette

13,50 / klein 10,80

Gemischter Wurstsalat

aus Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse,
dazu frisches Bauernbaguette

13,50 / klein 10,80

VEGETARISCH

Käsespätzle

mit feinem Gouda und Schmelzzwiebeln,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller**

17,50 / klein 14,80

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Taschen

mit Tomate, Paprika und frischen Steinchampignons,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller**

24,00 / klein 20,50

Gemischter Salat

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing,
dazu frisches Bauernbaguette

16,50 / klein 10,50

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.*