



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 weißer Portweinsauce und glasiertem Kartoffel-Lauch-Gemüse

29,80

DESSERT

Sorbetvariation

mit frischen Früchten

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 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.