

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	6,10 €
Bärlauchsuppe <small>g,h</small> wild garlic soup	6,60 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	15,60 €
Ziegenkäse an Feigen-Senf-Chutney mit frittiertem Rucola <small>g</small> Goat cheese fig-mustard chutney fried arugula	16,00 €
Gemischter Beilagensalat <small>g,j, 13</small> side salat	6,00 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles cheese bacon onions	12,70 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen pikant angemacht dazu Brot <small>a,c,j</small> Sausage salad cheese, cucumber, onions bread	12,00 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils wiener wurst handmade spaetzle	13,50 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe <small>a,c,g,i,j</small> pasta dumpling filled minced meat beef broth	13,50 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>g</small>) und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> Jellied boiled beef horseradish dressing roast potatoes	16,00 €

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Rösti <small>a,c,g,n</small> Sliced meat herb sauce roesti	22,60 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,g</small> pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	19,80 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small> fried beef steak onions spaetzle	32,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries	28,00 €
Rinderfilet mit Portweinsauce <small>a,n,c,i</small> an Gemüsebeet und Dauphinekartoffeln beef fillet port wine sauce daphine potatoes	38,50 €
Duett von Lachs und Zander <small>a,d,g,n,b</small> mit Hummersauce und CousCous duet from salmon and zander lobster sauce cous-cous	28,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons <small>c,i,n,g,h</small> im Speckmantel, Balsamicosauce, Brokkoliröschen und Schupfnudeln Fried pork tenderloin medallions wrapped in bacon balsamic sauce schupfnudeln	26,00 €
Sauerbraten mit Rotkraut und Semmelknödel <small>a,c,g,i,n</small> with vinegar and red wine braised roast beef red cabbage bread dumplings	27,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gratinierter Schafskäse auf Ratatouillie _{g,n} gratinated sheep cheese ratatoullie	21,80 €
Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelkartoffel _{a,f} Vegan steak chopped vegetable potatoes	21,00 €
Omas Gemüsestrudel auf Steinpilzsauce _{a,c,f,g,i,h,n} vegetable pastry porcini mushrooms sauce	16,50 €

LAMM

Lammragout in Bärlauchsauce mit Bandnudeln _{a,c,i,n} lamb ragout wild garlic sauce tagliatelle	21,50 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillie und Kartoffelgratin _{g,i,n} rosted saddle of lamb ratatouillie potato gratin	38,00 €
Geschmortes Lammhäxle mit Bärlauch-Schupfnudeln _{a,c,i,n,h} braised lamb chops wild garlic schupfnudeln	24,80 €