

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	6,10 €
Pfifferlingrahmsuppe <small>a,g</small> chanterelles cream 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>,d,g,i</small> Goat cheese fig-mustard chutney fried arugula	16,00 €
Gemischter Beilagensalat <small>g,j</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 €
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 Pfefferrahmsauce mit Rösti <small>a,c,g,n</small> Sliced meat pepper sauce rösti	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 Spätzle	32,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries	28,00 €
Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen <small>a,c,i,n</small> und Herzoginkartoffeln veal fillet chanterelles croquettes	38,00 €
Gebratenes Zanderfilet <small>a,d,g,h</small> auf Sommergemüse mit Basilikumsauce und Wildreis <small>d,g</small> fried zander vegetables basil sauce rice	28,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons <small>a,c,g,i,n</small> unter der Kräuterkruste dazu Pfifferlingsauce mit gebratenen Gnocchi <small>,c,g,i,n</small> Fried pork tenderloin medallions herb crust chanterelle sauce Gnocchi	28,00 €
Geschmorte Ochsenbäckle an buntem Gartengemüse Würfelkartoffeln <small>,c,g,i,n</small> braised ox cheek vegetables potatoe cubes	26,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Pfifferlinge in Schnittlauch-Sahne-Sauce ^{a,c,g} mit Semmelknödeln chanterelles chive-cream sauce bread dumplings	21,80 €
Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelkartoffel ^{i,f} Vegan steak chopped vegetable potatoes	21,00 €
Tortelli mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum gefüllt auf Ratatouille ^{a,c,g} tortelli cream cheese Ratatouille	16,50 €
Soja-Geschnetzeltes Hähnchen-Art in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln ^{a,c,f,g} Chicken-style soy fried food pepper sauce noodles	19,80 €

LEICHTE KÜCHE FÜR DEN SOMMER

Maultaschensalat mit Tomaten Gurken und Radieschen ^{a,c,g,j} fried swabian ravioli vinegar oil dressing tomatos cucumber and small radish	13,50 €
Salatteller „Alt-Eltingen“ Blattsalate in Vinaigrette mit gebratenem Hähnchenbrustfilet ^{c,j} Leaf salad vinegar oil dressing chicken breast fillet	15,80 €
Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter an buntem Sommersalat ^{g,j} Rump steak herb butter mixed summer salad	27,00 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten ^{b,j} in Balsamicodressing dazu gebratene Garnelen arugula tomatoes balsamico dressing prawn	24,00 €

