

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle _{a,c,g,i} beef broth celestine	6,10 €
Tomatensuppe mit Sauerrahm _{a,g,n} tomato soup sour cream	6,60 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino _{g,n} carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	15,60 €
Gemischter Beilagensalat _{g,j,13} side salat	6,00 €

SCHWÄBISCHES

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

HAUPTGERICHTE

Filetpfännle mit Schweinefilet in Pilzsauce und handgeschabten Spätzle a,c,q,i,n Pork filet mushroom sauce housemade noodles	26,00 €
Geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Rösti g,i,n,3 Sliced meat pepper sauce roesti	23,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle in Trollingersauce mit Bratkartoffeln a,i,n,g pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	19,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites a,c pork cutlet vienna style fries	18,90 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr)Bratensauce handgeschabte Spätzle a,c,i,n,g fried beef steak onions spaetzle	32,50 €
Kalbshüftsteak mit Vichykarotten dazu handgeschabte Spätzle veal rump steak vichy carrots spaetzle	28,00 €
Schwabenteller a,c,g,i,j,n kleines Rostbrätle, Schweinefiletmedallion mit Pilzsauce Maultasche und Schupfnudeln mini roast pork tenderloin medallions mushrooms sauce pasta dumpling filled minced meat schupfnudeln	31,50 €
Doradenfilet mit Kräuterbutter auf gebratenem Paprikagemüse dazu Würfelkartoffel d,g sea bream fillet herbal butter roastet bell peppers diced potatoes	25,00 €
Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln i,n beef steak roast potatoes	19,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Champignonköpfe gefüllt mit Kürbisrisotto und Gorgonzola _{g,n} an Champagner-Kräuter-Sauce _{g,n} filled mushrooms heads champagne herbal sauce	21,80 €
Veganes Schnitzel auf Weizenbasis mit Pommes Frites _a plant escalope french fries	21,00 €
Mit Couscous und Pecorino gefüllte Paprika an Basilikumsauce _{a,g} stuffed peeper couscous pecorino wild garlic sauce	17,50 €

SOMMERLICHES

Maultaschensalat mit Tomaten Gurken und Radieschen _{a,c,g,j} fried swabian ravioli tomatos cucumber small radish	13,50 €
Salatteller „Alt-Eltingen“ Blattsalate in Vinaigrette mit gebratenem Hähnchenbrustfilet _{c,g,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	29,00 €
Wassermelonensalat _{a,g} mit Feta und Minze dazu Baguette watermelon salad feta and mint Baguette	15,50 €