

## SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	6,10 €
Bärlauchsüppchen mit Klößchen <small>d,g</small> wild garlic soup with balls	6,20 €
Spargelcremesuppe <small>a,c,g,i</small> Asparagus 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 fritiertem Rucicola <small>,d,g,i</small> Goat cheese on fig-mustard chutney with fried rocket	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 with minced meat in 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 in pepper cream sauce with 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 €
Rinderfilet (220gr) auf Gemüsebeet an Erdbeerpfeffersauce Dauphinekartoffeln <small>a,g,c,n</small> Beef fillet on a bed of vegetables with strawberry pepper sauce and dauphine potatoes	38,00 €
Duett von Zander und Steinbeißerfilet an grünen Nudeln mit Safranschaum <small>d,g</small> Duet of zander and wolffish fillet on green noodles and saffron foam	32,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Spätzle vom Brett und Pilzrahmsauce <small>,c,g,i,n</small> Fried pork tenderloin medallionswith spaetzle, mushroom cream sauce	27,00 €
Geschmorte Ochsenbäckle an buntem Gartengemüse Würfelkartoffeln <small>,c,g,i,n</small> braised ox cheek   vegetables vegetables   potatoe cubes	26,50 €
<b>AUF WUNSCH SERVIEREN WIR EINE KLEINE PORTION STANGENSPIEGEL</b>	<b>12,00 €</b>

## LAMM

Geschmortes Lammragout dazu Bärlauchschupfnudeln <sup>a,c,i</sup> braised ragout of lamb wild garlic,schupfnudeln	22,60 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Spargel-Bärlauch-Ragout, Süßkartoffelgratin <sup>n,i</sup> Pink roasted saddle of lamb on salsify and wild garlic ragout and sweet potato gratin	36,80 €
Geschmortes Lammhäxle an Thymiansauce dazu Würfelpotatoen <sup>i,n</sup> braised Lamb  thyme sauce  potatoe cubes	21,50 €

## Spargel

Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter mit Kartoffelchen oder Kräuterflädle Fresh asparagus on hollandaise sauce or melted butter with steamed potatoes or herb pancake	31,50 €
<b>dazu servieren wir Ihnen wahlweise: We will serve you either:</b>	
gekochten Schinken cooked ham	9,50 €
Wiener Schnitzel escalope vienna style	19,00 €
Kleines Rumpsteak Small rump steak	23,00 €

## VEGETARISCHES

Gefülltes Flädle mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Kohlrabi überbacken mit Sauce Hollandaise <sup>q,c,g,i</sup> pancakes  filled with cauliflower, carrot, brokkoli, kohlrabi  sauce hollandaise	17,50 €
Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelpotatoen Vegan steak on a vegetable bed with cubed potatoes	21,00 €
Soja-Geschnetzeltes Hähnchen-Art in Ananas-Curry-Sauce, Reis Chicken-style soy fried food in pineapple curry sauce, rice	19,80 €