

## **SUPPEN**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	5,60 €
Kürbissuppe mit Birneneinlage <small>g,i</small> pumpkin soup   pears	6,00 €

## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> carpaccio from fillet of beef   pecorino cheese   capers apples	14,20 €
Rosen vom gebeizten Lachs mit Schwarzwurzelsalat <small>d</small> smoked salmon rolls   black salsify salad	12,50 €
Gemischter Beilagensalat <small>g,j</small> side salat	5,50 €

## **SCHWÄBISCHES**

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles   cheese bacon onions	11,50 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen pikant angemacht dazu Brot <small>a,c,j</small> sausage salad   cheese cucumber onions   bread	10,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe <small>a,c,g,i,j</small> pasta dumpling filled with minced meat   beef broth	12,00 €
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst <small>a,c,h,i,j</small> German Lentils   noodles   Wieners	13,80 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>g</small> ) und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> jellied boiled beef   horseradish dressing   roast potatoes	14,50 €

## HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Rösti <sup>g,n</sup> sliced meat   creamy mushroom sauce   hash browns	20,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <sup>a,i,n,g</sup> pork kidneys   red wine-vinegar sauce   roast potatoes	18,00 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle <sup>a,c,i,n,g</sup> fried beef steak   onions   Spätzle	29,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <sup>a,c</sup> veal cutlet vienna style   french fries	25,00 €
Rinderfilet im Kräutermantel auf Gemüsebeet mit Gewürz-Kirschsauce und Dauphinekartoffeln <sup>a,g,c,n,i</sup> fillet of beef steak   vegetables   seasoning cherry sauce   croquettes	34,90 €
Seeteufel, Garnele, Jakobsmuschel auf weißem Tomatenschaum in Kräuteröl eingelegte Kirschtomaten, grüne Bandnudeln <sup>a,g,d</sup> monk fish   prawn   scallop   cherry tomatoes   green noodles	29,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel mit Pflaumensauce und handgeschabte Spätzle <sup>a,c,g,i,n</sup> fried pork tenderloin wrapped in bacon   plum sauce   spätzle	24,90 €
Geschmortes Ochsenbäckle an buntem Gartengemüse und Würfelpommes <sup>g,i</sup> braised ox cheek   vegetables   potatoe cubes	24,50 €