

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle _{a,c,g,i} beef broth celestine	6,10 €
Kürbissuppe _i pumpkin soup	6,60 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino _{g,n} carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	15,60 €
Ziegenkäse an Feigen-Senf-Chutney mit Feldsalat _{g,j} Goat cheese fig-mustard chutney lettuce salad	16,00 €
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

Schweinerückensteak mit Rahmsauce und Bandnudeln a,g,q,n Pork loin steak cream sauce noodles	17,50 €
Rindergeschnetzeltes 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 a,c pork cutlet vienna style fries	16,90 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle a,c,i,n,g fried beef steak onions spaetzle	32,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle a,c,g,i,n Veal cream schnitzel spaetzle	28,00 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust a,i,n mit Orangenwirsing und Mandelbällchen duck breast orange savoy cabbage almond balls	38,00 €
Kabeljaufilet mit Rote-Beete-Ragout auf Kartoffel-Kräuter-Püree d,g,n Cod fillet beetroot ragout potato herbal puree	28,00 €
Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln i,n beef steak roast potatoes	18,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Riesen-Champignons gefüllt mit Kürbisrisotto und Gorgonzola an Champagner-Kräuter-Sauce _{g,n} giant mushrooms filled champagne herbal sauce	21,80 €
Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelkartoffel _{a,f} Vegan steak chopped vegetable potatoes	21,00 €
Omas Gemüsestrudel auf Paprikasauce _{a,c,f,g,i,h,n} vegetable pastry paprika sauce	16,50 €



WILDES

Wildragout in Preiselbeersauce mit Semmelknödel _{a,c,g,i,n} wild game ragout cranberry sauce bread dumplings	21,50 €
Schnitzelchen vom Wildschweinrücken im Haselnussmantel mit Pflaumensauce und getrüffelten Schupfnudeln _{q,c,h,i,n} wild boar loin schnitzel hazelnut coating with plum sauce truffled potato dumplings	22,50€
Geschmorter Hirschbraten in Portweinsauce mit Rotkraut und Haselnussspätzle _{a,c,h,i,n} Braised venison roast red cabbage hazelnut spaetzle	22,00 €