

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	6,10 €
Kürbiscrèmesüppchen mit Klößchen <small>a,g,I,n</small> pumpkin cream soup dumplings	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>g</small> Goat cheese fig-mustard chutney fried arugula	16,00 €
Gemischter Beilagensalat <small>g,j, 13</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 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils wiener wurst handmade spaetzle	13,50 €
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 roesti	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 spaetzle	32,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries	28,00 €
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce <small>a,c,i,n</small> und Spätzle veal fillet morel sauce spaetzle	38,00 €
Gebratenes Meerbarbenfilet <small>a,d,g,n</small> mit Safransauce und grünen Bandnudeln fried mullidae-goatfish saffron sauce green tagliatelle	28,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons <small>c,i,n</small> dazu Pflaumen-Pfeffersauce und Herzoginkartoffeln Fried pork tenderloin medallions plum pepper sauce duchess potatoes	26,00 €
Sauerbraten mit Rotkraut und Semmelknödel <small>a,c,g,i,n</small> with vinegar and red wine braised roast beef red cabbage bread dumplings	27,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilztortellini in Salbeisauce <small>a,c,g,n</small> porcini mushrooms tortellini chive-cream sauce	21,80 €
Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelkartoffel <small>a,f</small> Vegan steak chopped vegetable potatoes	21,00 €
Omas Gemüsestrudel auf Steinpilzsauce <small>a,c,f,g,i,h,n</small> vegetable pastry porcini mushrooms sauce	16,50 €



WILDES

Wildragout in Preiselbeersauce mit Semmelknödel <small>a,c,g,i,n</small> wild game ragout cranberry sauce bread dumplings	21,50 €
Hirschrücken auf gebratenem Chinakohl mit Kürbiskernen dazu Herzoginkartoffeln <small>a,c,i,n</small> deer saddle chinese cabbage + pumkin seeds duchess potatoes	38,00 €
Wildschweinbraten mit Rotkraut, Wildsauce und Haselnussspätzle <small>a,c,i,n,h</small> roast wild boar red cabbage hazelnut spaetzle	24,80 €
Entenbrust an Süßkartoffelgratin und Orangen-Pfeffersauce <small>g,i,n</small> duck breast sweet potatoes gratin orange pepper sauce	31,00 €