

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle Beef broth Celestine		4,50 €
Cappuccino von Kürbis Cappuccino of pumpkin		5,20 €
Kräuterschaumsüppchen mit Shrimps Herb foam soup with Shrimps		5,80 €

VORSPEISEN

Rosen vom hausgebeizten Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibeküchle Roses of marinated Salmon with creamed horseradish and potato cakes		11,20 €
Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet mit geriebenem Albkäse Carpaccio of fillet of beef with grated cheese		12,10 €



WILDE ZEITEN

IM

Hirsch ★★★
Familie Eiss



HAUPTGERICHTE

Zartes Wildragoût in Lembergersauce mit Semmelknödel Salate vom Buffet Delicate wild ragout in Lembergersauce with bread dumplings. Salads from the buffet	€ 18,80
Jagdteller mit Hase, Reh und Hirsch dazu Preiselbeersauce, Brokkoli und Schupfnudeln Hunting plate with rabbit, deer and deer with cranberry sauce, broccoli and potato noodles	€ 25,50
Rosa gebratener Hirschrücken an Portwein-Hagebuttensauce Rahmwirsing mit Walnüssen und Kartoffelpyramide Pink roast venison with port wine rose hips sauce cream cabbage with walnuts and potato pyramid	€ 31,00

H

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.



H

KLEINE GERICHTE

Käsespätzle mit Speck 8)
und Zwiebelschmelze
Käsespätzle with bacon and onions

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg

8,50 €

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe
oder geröstete Maultaschen mit Ei
Home made Maultaschen either in beef broth or roasted with egg

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg

8,80 €

Schwäbischer Wurstsalat 8)
Sausage salad swabian style with black pudding, cucumber and onions

9,80 €

oder/or

Schweizer Wurstsalat 8) mit Zwiebeln
und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot
Sausage salad swiss style with cheese, cucumber and onions

9,80 €

Sülze vom Tafelspitz mit
Meerrettichvinaigrette 9) und Bratkartoffeln
Jellied boiled beef with horseradish dressing and roast potatoes

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg

12,80 €

Aufschnitt vom kalten Roastbeef
Sauce Remoulade 1) und Bratkartoffeln
cut of cold roast beef with Remoulade sauce and roast potatoes

15,50 €

H

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.

HAUPTGERICHTE

Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln Swabian pork kidneys sour and roast potatoes		14,50 €
Kürbis Kartoffelrösti mit Kräuter-Sauerrahmdip Pumpkin potato rösti with herbal sour cream dip		15,80 €
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln Boiled fillet of beef with horseradish sauce and roast potatoes		18,80 €
Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce Kartoffelrösti Sliced meat with champignon cream sauce, potato rösti		21,80 €
Zartes Wiener Schnitzel Pommes Frites Wiener schnitzel, French fries		22,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle Swabian Zwiebelrostbraten (fried beef steak with onions) with Spätzle		23,50 €
„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Pilzrahmsauce kleines Rostbrätle mit Maultasche und Schupfnudeln „Swabian plate“ with fillet of pork and mushroom-creamsauce and fried beef steak with Maultasche and Schupfnudeln		23,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet an Salbeisauce auf Rote Bete Risotto Fried char filet with sage sauce and risotto with beetroot		25,50 €
Filetsteak vom Angusrind mit Portwein-Perlzwiebeln und frittierter Petersilie lila Kartoffel-Carpaccio Filet steak from Angus beef , portwine –pearl onions and fried parsley violet potato carpaccio		31,00 €

Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.



Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.