

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> Beef broth Celestine	5,20 €
Kürbiscremesüppchen <small>i</small> pumpkin cream soup	5,50 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> Carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	13,60 €
Ziegenkäse mit gegrilltem Sellerie und Feldsalat <small>g,i</small> Goat cheese grilled celery lamb's lettuce	9,50 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles cheese bacon onions	9,20 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils „wiener wurst“ handmade spätzle	13,80 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen pikant angemacht dazu Brot <small>a,c,j</small> Sausage salad cheese cucumber onions bread	9,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe <small>a,c,g,i,j</small> pasta dumpling filled with minced meat in beef broth	12,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>g</small>) und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> Jellied boiled beef horseradish dressing roast potatoes	13,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,00 € vom Buffet selbst zusammen

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti <small>a,c,g,n</small> Sliced meat in creamy mushroom sauce hash browns	19,80 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,g</small> pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	17,50 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small> fried beef steak onions Spätzle	28,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries	24,00 €
Leicht geräuchertes Rinderfilet (220gr) an rosa Pfeffersauce Dauphinekartoffeln <small>a,g,c,n</small> smoked fillet of beef steak pink pepper sauce croquettes	34,50 €
Gebratenes Zanderfilet dazu Kräutersauce und Kartoffel-Rote Beete-Gratin <small>d,g</small> Fried zander fillet herb sauce potatoe-beets root-gratin	24,50 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pflaumensauce und Spätzle <small>a,c,g,i,n</small> pork tenderloin wrapped in bacon plum sauce spätzle	23,00 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,00 € vom Buffet selbst zusammen

WILDGERICHTE

Fasanenbrust mit Hagebuttensauce und Steinpilznudeln ^{a,c,g,i,n} pheasant breast rose hip sauce cep noodles	25,50 €
Rosa gebratener Hirschrücken Kürbisgemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree ^{n,g,i} saddle of venison pumpkin mashed potatoes with truffle	34,00 €
Wildragout in Preiselbeersauce dazu Semmelknödel ^{a,c,g,i,n} game stew cranberry sauce bread dumplings	19,00 €
Rehschäufele mit Wacholderrahmsauce ^{a,c,g,i,n} handgeschabte Spätzle shoulder of venison juniper sauce spätzle - handmade noodles	19,50 €

VEGETARISCHES

Buntes Couscous-Pfännchen ^r mit Kürbis, Paprika und Räuchertofu Couscous pumpkin bell pepper smoked tofu	21,50 €
Veganer Kichererbseneintopf ⁱ mit Karotte, Sellerie, Lauch, Erbsen vegan chickpea stew carrots ,cellery, leek, peas	17,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,00 € vom Buffet selbst zusammen