

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle ^{a,c,g,i} beef broth celestine	5,60 €
Pfifferlingcremesuppe ^g chanterelles soup	6,00 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino ^{g,n} carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	14,20 €
Rosen vom gebeizten Lachs mit Pfifferlingsalat ^d smoked salmon rolls chanterelles salad	12,50 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze ^{a,c,g} housemade noodles cheese bacon onions	11,50 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen pikant angemacht dazu Brot ^{a,c,j} Sausage salad cheese cucumber onions bread	10,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{a,c,g,i,j} pasta dumpling filled with minced meat in beef broth	12,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette ^g) und Bratkartoffeln ^{g,j,n} Jellied boiled beef horseradish dressing roast potatoes	14,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,50 € vom Buffet selbst zusammen

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Rösti ^{g,n} sliced meat creamy mushroom sauce hash browns	20,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln ^{a,i,n,g} pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	18,00 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle ^{a,c,i,n,g} fried beef steak onions Spätzle	29,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites ^{a,c} veal cutlet vienna style french fries	25,00 €
Rinderfilet im Kräutermantel auf Gemüsebeet mit Pfefferrahmsauce und Dauphinekartoffeln ^{a,g,c,n,i} fillet of beef steak vegetables pepper cream sauce croquettes	34,90 €
Kap-Seehechtfilet auf Ratatouille mit grünen Bandnudeln ^{c,q,d,g} hake fillet ratatouille green noodles	28,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pfifferlingsauce und Spätzle ^{a,c,g,i,n} fried pork tenderloin wrapped in bacon chanterelles sauce spätzle	24,90 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,50 € vom Buffet selbst zusammen