

SUPPEN

Topinambursuppe mit Lachsklößchen <small>g,d,i</small> cream of Jerusalem artichokes salmon dumplings	6,00 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> Beef broth Celestine	4,80 €
Kürbiscremesüppchen <small>i</small> pumpkin cream soup	5,50 €



VORSPEISEN

Hausgebeizte Lachsröschen, Sahnemeerrettich und Röstitaler <small>d,g,n</small> marinated salmon roses creamed horseradish hash browns	12,40 €
Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> Carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	13,20 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles cheese bacon onions	9,00 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils „wiener wurst“ handmade spätzle	13,50 €
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	10,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>g</small>) und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> Jellied boiled beef horseradish dressing roast potatoes	13,00 €



↑ **Aufpreis Beilagensalat 5,50 €** ↑

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti <small>a,c,g,n</small> Sliced meat in creamy mushroom sauce hash browns		19,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,g</small> pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes		16,80 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small> fried beef steak onions Spätzle		26,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries		23,80 €
Leicht geräuchertes Rinderfilet (220gr) an rosa Pfeffersauce Dauphinekartoffeln <small>a,g,c,n</small> smoked fillet of beef steak pink pepper sauce croquettes		32,50 €
Gebratenes Saiblingfilet dazu Safransauce und Trüffelrisotto <small>a,d,g</small> Fried charr fillet saffron sauce truffled risotto		26,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pflaumensauce und Spätzle <small>a,c,g,i,n</small> pork tenderloin wrapped in bacon plum sauce spätzle		22,80 €

↑ 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.

WILDGERICHTE

Fasanenbrust mit Hagebuttensauce und Steinpilz-Kartoffelgratin ^{g,j} pheasant breast rose hip sauce cep potato gratin	25,00 €
Zarter Rehrücken an Spätburgundersauce Rahmwirsing und Haselnussschupfnudeln ^{a,c,g,i} saddle of venison pinot noir sauce creamed cabbage hazelnut potatoe rolls	34,00 €
Wildragout in Preiselbeersauce dazu Semmelknödel ^{a,c,g,i} game stew cranberry sauce bread dumplings	18,50 €
Rehshäufele mit Wacholderrahmsauce ^{a,c,g,i} handgeschabte Spätzle shoulder of venison juniper sauce spätzle - handmade noodles	19,00 €

↑ **Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet** ↑

VEGETARISCHES

Zuccinispaghetti mit Chili-Kürbisragout zucchini spaghetti chili pumpkin stew	17,80 €
Pasta gefüllt mit Pecorino-Feigenmousse ^{a,c,g} dazu Salbeisauce pasta filled with pecorino fig mousse sage sauce	19,00 €

↑ **Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet** ↑