

## 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 <sup>g,j</sup> pheasant breast   rose hip sauce   cep potato gratin	25,00 €
Zarter Rehrücken an Spätburgundersauce Rahmwirsing und Haselnussschupfnudeln <sup>a,c,g,i</sup> saddle of venison   pinot noir sauce   creamed cabbage   hazelnut potatoe rolls	34,00 €
Wildragout in Preiselbeersauce dazu Semmelknödel <sup>a,c,g,i</sup> game stew   cranberry sauce   bread dumplings	18,50 €
Rehschäufele mit Wacholderrahmsauce <sup>a,c,g,i</sup> 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 <sup>a,c,g</sup> dazu Salbeisauce pasta filled with pecorino fig mousse   sage sauce	19,00 €

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