





SUPPEN

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube ^g chanterelles soup cream topping		5,40 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz ^{a,c,g,i} mit Flädle Beef broth Celestine		4,80 €

VORSPEISEN

Pfifferlingsalat mit hausgebeizten Lachsröschen dazu Baguette ^d chanterelles salad marinated salmon roses baguette		12,00 €
Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebenem Pecorino ^g Carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples		12,80 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze ^{a,c,g} housemade noodles cheese bacon onions		9,00 €
Gebratene Pfifferlinge im Kräuterflädle ^{a,c,g} Baked chanterelles in herb pancakes		19,80 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot ^{a,c,j} Sausage salad cheese cucumber onions bread		9,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{a,c,g,i,j} pasta dumpling filled with minced meat in beef broth		10,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette ^g) und Bratkartoffeln ^{g,j,n} 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 with potato rösti	19,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,9,g</small> pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	16,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (220gr) handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,9,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 Süßkartoffel – Pommes Frites <small>a,g,9</small> smoked fillet of beef steak pink pepper sauce sweet potatoe fries	32,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Fenchelgemüse dazu Safrannudeln <small>a,c,d,g</small> Fried perch fillet with fennel vegetables saffron noodles	22,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfifferlingrahmsauce und Spätzle <small>a,c,g,i,n</small> pork tenderloin wrapped in bacon chanterelles cream sauce spätzle	22,80 €

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.

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

SALATE IM SOMMER

Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken und Radieschen <small>a,c,g,j,n</small> marinated pasta dumpling tomatoes cucumber small radish	10,50 €
Keplers Fitnesssteller Bunte sommerliche Blattsalate an Mango-Chilidressing dazu gebratene Riesengarnelen <small>b,j</small> leaf salad mango-chili dressing fried king prawn	23,80 €
Salatteller Alt-Eltingen Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratener Hähnchenbrust <small>g</small> Leaf salad yoghurt dressing fried chicken breast	13,80 €
Zartes Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter an buntem Sommersalat <small>g,j</small> Rumpsteak herb butter marinated mixed salad	23,00 €