

Aperitif:



Erfrischend – Aperol Spritz Aperol, Sekt und Spritzer Soda	Glas € 4,80
Sekt Hausmarke	Glas € 3,80
Sekt Hausmarke Rose	Glas € 3,80
Sekt Hausmarke mit Cassis, Rosen- Holunderlikör	€ 4,30



Die Küche empfiehlt unser aktuelles Menü:

Bunte Blattsalate mit Hähnchenbruststreifen
in süß-saurer ChillisaUCE

Rinderfiletmedaillons vom Grill mit frischem Marktgemüse
und Pommes Dauphines

Dessertvariation mit Früchten, Cremes und Eis

€ 32,00

Suppen

Kartoffelsuppe mit Backerbsen und Kräutern	€ 3,90
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 3,80



Vorspeisen und Salate

Gebratene Riesengarnelen an Blattsalaten und Sauerrahmsoße	€ 11,80
Bunte Blattsalate mit gebackenen Frühlingsröllchen und süß-saurer ChillisaUCE	€ 9,00
Räucherlachsvariation mit Sahnemeerrettich und Blattsalaten	€ 12,50
Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust	€ 10,50

Ganz aktuell Kalbsgerichte:

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und buntem Salatteller € 17,00

Kalbstafelspitz im Kräutersöble mit Kartoffeln und frischem Marktgemüse € 17,50

Unser Fleisch beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht, Gemüse von heimischen Erzeugern:

Wir
Wünschen
unseren
Gästen
einen
guten
Appetit!

Geschmorte Rinderbäckle in Rotweinjus mit
Rotkohl und Kroketten

€ 14,50

Zarte Rinderfiletmedaillons in Rotweinjus mit
frischem Marktgemüse und Kroketten

€ 19,50

Rückensteak vom schwäbisch-hällischen Landschwein
im Rauchsalzaroma mit Kartoffelecken und Salatteller

€ 13,50

Rumpsteak „Madagaskar“ vom Grill mit Pfefferrahm-
soße, Kartoffelgratin und buntem Salatteller

€ 18,00

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit Spätzle und Salatteller

€ 16,00

Nach Hausrezept eingelegter Sauer Braten mit Spätzle
und Salatteller

€ 13,50

Geflügel:

Gebratene Hähnchenbrust in Cognac-Estragonrahmsoße
mit Nudeln und Gemüseauswahl

€ 13,50

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller

€ 17,50

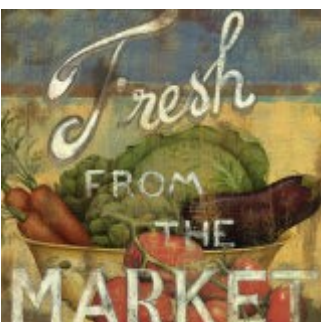
Für Fischliebhaber:

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller

€ 17,50

Gebratene Lachsschnitte mit buntem Marktgemüse
und Kartoffeln

€ 17,50



Für unsere vegetarischen Gäste:

Gemüseplatte mit Kartoffelrösti

€ 12,50

Pilzrahmnudeln mit Brokkoliröschen umlegt

€ 13,50



Regionale – Karte warme Schmankerl

Gebr. Spanferkelleber mit Zwiebelsoße u. Bratkartoffeln	€	7,80
1 Paar Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat	€	6,80
Maultaschen geröstet mit Kartoffelsalat	€	8,80
Maultaschen mit Champignonrahmsoße umlegt mit Salaten	€	8,80
Kässpätzle mit Lauch und Schinkenstreifen, Salatteller	€	8,50
Gebr. Fleischkäs vom Grill mit Spiegelei u. Kartoffelsalat	€	6,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	€	7,50



Für Vesperliebhaber – kalte Gerichte:

Pikanter Wurstsalat* mit Bauernbrot	€	6,50
Schinkenbrot* mit Salatgarnitur	€	6,00
Käsevariation mit Früchten, Brot und Butter	€	9,50
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blattsalaten und Meerrettichsahne	€	9,00
Vesperteller mit verschiedenen Schinken ,Wurst, und Käsespezialitäten, Salatgarnitur mit Brot und Butter	€	9,00



Für unsere Kleinen Gäste gibt es je nach Größe und Hunger:

Spätzle mit Soße		
Kartoffelgratin mit Soße		
Kroketten mit Soße		
Pommes mit Ketchup	je	€ 3,00
Kleine Gemüseauswahl		€ 3,00
Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup		€ 6,00
Schweinefiletmed. mit Rahmsoße, Gemüsegarnitur und Spätzle		€ 7,00
Kleine Hähnchenbrust vom Grill mit Nudeln und Gemüse		€ 6,50
Chicken Teller mit Pommes Frites		€ 6,00
5 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat		€ 5,00

