

## Der Service empfiehlt zum Aperitif:

**Ganz aktuell – sehr empfehlenswert:  
Erfrischende Bowle mit Pfirsichspalten  
aufgefüllt mit Sekt**

Glas € 5,50

sehr zu empfehlen:

Perlfrucht – alkoholfreier Fruchtsecco  
aus dem Heckengäu

Glas € 3,80

ganz trendig:

HUGO – Cocktail mit Holunderblütensaft,  
Limetten, Minzblätter, Sekt und ein  
Schuss Soda

Glas € 5,50

erfrischend:

Aperol Spritz -Aperol, Sekt und  
ein Spritzer Soda

Glas € 4,80

Sekt Hausmarke

Glas € 4,20

Sekt Rose

Glas € 4,20

mit Sauerkirsch-, Cassis-, Holunderlikör

Glas € 4,50



## Die Küche empfiehlt unser aktuelles Sommermenü:

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen

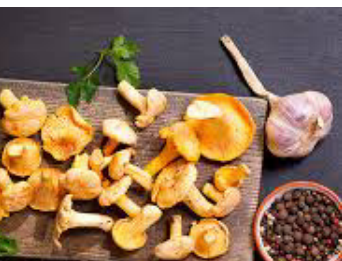
\*\*\*

Rinderfiletmedaillons vom Grill mit hausgemachter  
Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Krokette

\*\*\*

Creme Caramel mit glasierten Pfirsich-Lavendelspalten

€ 33,00



## Und nach dem Essen :

Was Süßes von unserer Dessertkarte.

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso

oder ein besonderes Schnäpsle von Volker Theurers Destillation  
zum Beispiel Großvaters Liebling oder Ammertal-Whisky....



## Sommerliche Salate und Vorspeisen:

<b>Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen</b>	<b>€ 11,80</b>
<b>Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Scheiben vom Räucherlachs, Gravedlachs und Rosenholzlachs mit Sauerrahmsöble und Blattsalaten</b>	<b>€ 14,50</b>

## Suppen:

<b>Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen</b>	<b>€ 4,80</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfel</b>	<b>€ 3,80</b>

*WIR SIND SEIT 25 JAHREN IHR ZUVERLÄSSIGER  
GASTGEBER WENN ES UM FESTE UND VERANSTALTUNGEN GEHT:*

*OB EIN GEMÜTLICHES ESSEN IN KLEINER RUNDE IN UNSEREM RESTAURANT  
ODER  
FÜR JEDE GÄSTEANZAHL DEN PASSENDE RAUM  
– FÜR JEDEN GESCHMACK DAS PASSENDE MENÜ.*



*IHRE GASTGEBERFAMILIE GÄRTNER UND MITARBEITER*

## Das Küchenteam empfiehlt ganz aktuell: Frische Pfifferlinge

Rahmeintopf von frischen Pfifferlingen mit gebratenen Brezeltaler € 16,80

Kalbsrückensteak auf Rahmpfifferlingen mit Spätzle € 24,80



Dazu empfehlen wir : Bunter gemischter Beilagensalat **oder** Tomatensalat je € 4,50

*Wir  
wünschen  
Ihnen  
einen  
schönen  
Aufenthalt  
und einen  
guten  
Appetit!*

### Gerichte vom schwäbischen Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salatteller € 18,50

Rückensteak vom Landschwein im Rauchsalzaroma mit Kartoffelecken und Salatteller € 16,80

Grillteller: Steaks vom Rind, Kalb, Schwein & Pute mit Kräuterbutter, Barbequesauce, Pommes frites und Salatteller € 19,80

### Unser Fleisch beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht:

Zwei Rinderfiletmedaillons vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen auf Gemüsebeet und Kroketten € 24,80

### Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller € 21,00

### Geflügel:

Maishähnchenbrust in Rahmsauce mit bunter Gemüseauswahl und Kroketten € 16,00

### Aus Neptuns - Reich:

Gebratene Lachsschnitte auf Rahmpfifferlinge mit Petersilienkartoffeln € 19,50

### Für unsere vegetarischen Gäste:

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffelrösti € 14,50

