

Der Service empfiehlt zum Aperitif:



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-, Cassislikör, Holunderlikör

Glas € 4,50

Die Küche empfiehlt unser aktuelles Herbstmenü:



Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

Rinderfiletmedaillons vom Grill mit glasierten Maronen,
frischem Marktgemüse und Krokette

Tobleroneparfait mit warmen Kirschen

€ 32,00



Und nach dem Essen :

Was Süßes von unserer Dessertkarte oder unserer neuen
Mövenpick -Wintereiskarte!!

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
oder ein besonderes Schnäpsle von Volker Theurers Destillation
zum Beispiel Großvaters Liebling oder Ammertal-Whisky....



Salate und Vorspeisen:

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill	€ 11,50
Scheiben vom Räucherlachs, Gravedlachs und Rosenholzlachs mit Sauerrahmsöße und Blattsalaten	€ 14,50
Feldsalat in Walnussdressing mit Hirschschinken umlegt	€ 13,50

Suppen:

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis	€ 4,60
Rinderkraftbrühe mit gefüllten Flädle	€ 4,30

*WIR SIND SEIT ÜBER 24 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 PASSENDEN RAUM – FÜR
JEDEN GESCHMACK DAS PASSENDE MENÜ.*



DAS KÜCHENTEAM EMPFIEHLT GANZ AKTUELL: HIRSCHGERICHTE

Hirschsteak vom Grill mit Preiselbeeren, Kroketten
und Salatteller € 22,00

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeeren, Spätzle
und Gemüse € 19,00

Unser Fleisch beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht:

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Kartoffelrösti und Salatteller € 19,80

Gerichte vom schwäbisch-hällischen Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit Spätzle und Salatteller € 18,50

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

Der Küchenchef empfiehlt ganz aktuell:

Nach-Hausrezept eingelegter Sauerbraten mit
Spätzle und Salatteller € 17,00

Zarte Rinderfiletmedaillons vom Grill mit glasierten Maronen
Kroketten und frischem Marktgemüse € 24,80

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle und Salatteller € 21,00

Geflügel:

Maishähnchenbrust in Rahmsoße
mit bunter Gemüseauswahl und Kroketten € 14,80



Aus Neptuns - Reich:

Gebrautes Lachsfilet auf Blattspinat
mit Kartoffeln € 19,50

Für unsere vegetarischen Gäste:

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffelrösti € 14,50