

Zur Einstimmung...

Holunderblüten-Sekt

Rieslingssekt mit Saft von der weißen Holunderblüte

Aperol Spritz

Aperol mit Rieslingssekt und Sodawasser auf Eis

Hugo – der Trend Cocktail

Rieslingssekt mit Saft von der weißen Holunderblüte, Limette, Minze, Sodawasser und Eis

Hugo – Alkoholfrei – mit Bitter Lemon statt Sekt



0,1 l € 4,80

0,2 l € 5,00

0,2 l € 5,80

0,2 l € 5,00

Heute besonders zu empfehlen:

Milde Matjesfilets auf Schwedische Art mit Sauerrahm,

Tomatenwürfel, gehackte Eier, Gurkenstreifen dazu Salzkartoffeln

€ 13,80

Penne alla Parma mit frischen Pfifferlingen auf Parmaschinken

in Kräuter-Sahnesoße mit Cherrytomaten und Parmesanraspeln

€ 15,80

(ohne Parmaschinken – vegetarisch) € 13,80

Hirschgulasch „Jäger Art“ mit Champignons

dazu Preiselbeeren und Semmelknödeln

€ 17,80

Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen

in Kräuter-Sahnesoße dazu Spätzle und Salat vom Buffet

€ 17,80

Rinderroulade „Bürgerliche Art“

mit Bandnudeln und Salat vom Buffet

€ 18,80

Portion frische Pfifferlinge in Kräuter-Sahnesoße

dazu hausgemachte Semmelknödel und Salat vom Buffet

€ 19,80

Lammhüfte rosa gebraten mit frischen Gartenkräutern

dazu mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 20,80

1 Glas Holunderblütensekt
gibt's gratis dazu!

Dinner für Zwei

4-Gang-Candle-Light-Dinner

für 2 Personen **€uro 75,00**

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

*** Tischreservierung
bitte 1 Tag im Voraus ***

Schlemmergutschein
„Die Geschenkidee“



Unser Sommerwein

2016er Spätburgunder Rosé
Kiechlinsberger Ölberg
Qualitätswein – trocken

0,1 l € 2,80

0,25 l € 4,80

0,75 l € 13,80



Suppen & Vorspeisen



Flädlessuppe	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	€ 5,00
Pfifferlingsrahmsuppe mit Sahnehaube	€ 5,80
Pfifferlings-Salat an Schwarzwälder Schinken mit Cherrytomaten, Salatbukett und Baguette	€ 9,80

Salatvariationen

Italienischer Salat mit Fetakäse und Thunfisch

Blattsalat, Radicchio, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Oliven und Balsamico-Dressing mit Eiern garniert
dazu hausgemachte Grissini € 12,80

Salatplatte „California“

Blattsalate mit Himbeer-Dressing und
frischen Früchten garniert dazu
gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet € 13,80



Regionale Spezialitäten



Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse dazu Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	€ 11,80
Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat dazu Zwiebelschmälze und Bratensoße	€ 12,80

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Limonenschaum
dazu Tagliarini, Kaiserschoten und Zuckertomaten € 19,80

Gebratenes Saiblingsfilet a la Ducléré
mit Tomatenconcassé, frischen Champignons,
dazu Rieslingssoße und Reis € 20,80



Steaks - Steaks - Steaks

Leckere Steaks vom heimischem Weiderind



Rinderhufsteak - fast völlig fettfrei	200 g	€	12,80
Rib-Eye Steak - mit dem Fetttage - ein echter Leckerbissen	250 g	€	16,50
Rumpsteak - leicht marmoriert	200 g	€	17,80
Rinderfilet - das Beste vom Rind	200 g	€	20,80

*** Gewichtsangaben sind in ca. Rohgewicht angegeben ***

Beilagen zu den Steakgerichten

Bratkartoffeln	€	4,00	Pfefferrahmsauce	€	2,00
Steakhaus-Pommes	€	3,00	Feurig scharfer Mango-Chili-Dip	€	2,50
Kräuterbutter	€	1,50	Mediterranes Grillgemüse	€	4,50
Bratensoße	€	1,80	Pfifferlinge in Kräutersahnesoße	€	5,50

Grillspezialitäten



Filetspieß „Feuerland“

Medaillons vom Schweinefilet mit Speck, Paprika und Zwiebeln dazu feurig scharfer Mango-Chilidip und Steakhaus-Pommes

€ 19,50

Grillpfännle „Ochsen“

Medaillons vom Rind- und Schweinefilet mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Grillgemüse dazu Steakhaus-Pommes

- wird im Pfännchen serviert -

€ 22,50

Leckeres aus der Ochsenküche

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit gebackenen Früchten
dazu Rahmsauce und Kroketten € 14,80

Cordon bleu „Edelweiß“ vom Schwein
mit Schwarzwälder Schinken, Camembert,
Bratensoße und Pommes frites € 16,80

Allgäuer Hütten-Pfandl
2 Schweinemedallions auf Käsespätzle mit
Rahmchampignons und Röstzwiebeln € 17,80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren € 18,50
Kleinere Portion € 16,50

Ochsentöpfe – 3 Schweinemedallions mit Speck-Pfifferlingen
auf hausgemachte Spätzle dazu Rahmsauce und Röstzwiebeln € 19,80

Zwiebelrostbraten mit gedämpften Zwiebeln und Spätzle € 19,80

Zu den Gerichten
empfehlen wir einen
Salat vom Buffet

€ 4,80

Vesperkarte & Kleine warme Gerichte

*** ab 17.30 Uhr ***

Wurstsalat mit Schinkenwurst, Essiggurke, Zwiebel und Landbrot € 8,80

Wurstsalat „Spezial“ mit Schinkenwurst, Käsestreifen, Essiggurke,
Tomatenwürfel, Zwiebeln und Landbrot € 9,50

Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Spiegelei
dazu Bratensoße und Landbrot € 9,50
dazu Bratensoße und Kartoffelsalat € 10,80

Toast „Hawaii“
Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken € 9,80

Schweineschnitzel paniert dazu Bratensoße und Landbrot € 12,80

Zwiebelrostbraten mit gedämpften Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot € 17,80

Speisekarte mit Allergenkezeichnung liegt an der Theke aus!