

**Simon, Susanne, Jens & Roland arrangieren heute für Sie:**



### Aperitif

Aperol Spriz 10cl € 5,80

Lillet Wild Berry (Weinaperitif) 15cl € 5,00

Prisecco „Rotduftig“ (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger € 6,00



### Unsere Weinempfehlung 0,2l

2016er Chardonnay QbA trocken,  
Weingärtner Stromberg Zabergäu € 4,80

2016er Illmitzer Zweigelt Reserve, Weingut Salz-  
reife Säure, angenehme Tannine € 6,80

### Salate und Vorspeise

Hannes' Salättele (Blattsalat) € 4,30

Salate der Saison € 5,50      Kartoffelsalat € 4,50

Ackersalat vom Beinsteiner Feld mit Apfel- Walnussöldressing € 6,00

Ackersalat vom Beinsteiner Feld mit Apfel- Walnussöldressing dazu geröstete  
Weißbrotwürfel, gerauchte Schweinebauchstreifen und Pinienkerne € 9,80

Räucherlachs mit Honig – Dillmayonaise an kleinem Salat € 11,80

### Suppen

Tafelspitzsud mit Grießklößchen € 4,80

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Zwiebelschmelze € 5,50

Petersilienwurzelschaumsuppe  
mit Stücken von der Rauchforelle € 6,50

### Aus der Pfanne

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße  
mit geschmelzten Zwiebeln, geschabte Spätzle, Blattsalat € 24,80

Gebratene Rinderleber auf Sahnepüree  
mit Zwiebeln und Apfelingeln, Blattsalat € 14,80

Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites € 12,80

*Uroma Berta  
empfiehlt:  
nach dem Essen ein  
Johanniskräutle  
€ 3,50*

*Opa Hermann's  
Maultaschen gibt's  
auch kesselfrisch  
und Vakuum-  
verpackt zum  
Mitnehmen!*

### Fisch

Oma Fridas Lachsroulade mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße  
mit Marktgemüse und Reis € 18,80

Fangfrisches Seelachsfilet vom Nord- Ost- Atlantik  
gebacken, Remouladensoße und Salatplatte € 16,80

### Herbstzeit

Hirschkalbssteak an feiner Wacholderrahmtunke mit gebratenen  
Steinchampignons, Zimt- Preiselbeerbirne, geschabten Spätzle  
und Ackersalat € 26,80

Rehragout mit Champignons in feiner Wildrahmtunke,  
Zimt- Preiselbeerbirne, Knödel, Apfelrotkraut € 18,80

### Dies und Das

Opa Hermann's Maultaschen –kesselfrisch-  
mit Champignons und Bergkäse überbacken € 10,80

„Strammer Max“ mit zwei Spiegeleier von der Wachtel € 10,80

### Vegetarisch

Kürbistortelli an Amaretto-Soße  
mit einer Kürbis-Ricotta-Füllung, Parmesan € 12,80

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krapfen € 13,80

### Dessert

Ilse's süße Versuchung: Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,00

Duett von der Zwetschge –  
Knödel und Kompott mit Zimteis € 9,80

Zitronensorbet mit Wodka € 6,50

Espressoparfait € 3,80

Weißes Schokoladenmousse mit marinierter Flugmango € 4,20

Rote Beerengrütze mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas € 4,20

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen  
falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.