

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



### Aperitif

Aperol Spritz 10cl € 5,80

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

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

### Unsere Weinempfehlung 0,2l

2017er Stettener Riesling Kabinett „Pfeffer“,  
Weingut Karl Haidle € 6,80

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

### Salate und Vorspeise

Hannes' Salätle (Blattsalat) € 4,30

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

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

### Suppen

Tafelspitzsud mit Grießklößchen € 4,80

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Zwiebelschmelze € 5,80

Petersilienwurzelschaumsuppe  
mit Stücken von der Rauchforelle € 6,50

### Fisch

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

Fangfrisches Skreyfilet vom Nord- Ost- Atlantik  
an Champagnerschaum mit Reis und Petersilienwurzelpüree € 21,80



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

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

### Aus der Pfanne

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

Steak aus der Schweinenuss an bunter Pfefferrahmtunke  
mit Kartoffel-Krusteln und Marktgemüse € 18,80

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

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

### Dies und Das

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

### Vegetarisch

Rustico Pecorino & Fico

Füllung aus Schafskäse und Feige im Blaumohnteig an Sahnesoße € 12,80

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krapfen € 13,80

### Dessert

Ilse's süße Versuchung:

Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,00

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeiskrem und Sahne € 8,80

Zitronensorbet mit Wodka € 6,50

Weißes Schokoladenmousse mit marinierter Flugmango € 4,20

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

Espressoparfait € 3,80

**Unser Eis der Saison:**

Marc de Champagne Kugel 1,80 €

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