

Suppen · Vorspeisen · Salate

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und gerösteten Mandelblättchen^{D,E,M} 3,50 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle^{A,D,E,F} 3,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche
und Zwiebelschmelze^{1,3,8,A,D,E,F} 4,00 €

Vorspeisen

Tatar vom hausgebeiztem Lachs,
mariniert mit Balsamico Bianco und Olivenöl
an Salatbouquet und Röstbrot^{2,4,A,D,F,G,H} 9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet aus artgerechter Tierhaltung
mariniert mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft
an frittierten Kirschtomaten und Parmesanspänen^{3,D} 14,00 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Mais,
verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten^{2,4,A,D,E,G,L} 3,00 €

Großer gemischter Salat mit Tomate, Mais,
verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten^{2,4,A,D,E,G,L} 5,80 €

Bunter Salatteller aus verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten mit gebratenen Putenstreifen^{2,4,A,D,E,G,L} 9,40 €

Bunter Salatteller aus verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten mit Thunfisch, marinierten Oliven
und Zwiebeln^{2,3,4,5,A,D,E,G,L} 9,30 €

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Kalte Gerichte

Wurstsalat

mit Essiggurken, Zwiebeln, Salatgarnitur
und geröstetem Bauernbrot^{1,2,3,4,7,10,D,F,G,L}

7,90 €

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Salatgarnitur
und geröstetem Bauernbrot^{1,2,3,4,6,7,10,D,F,G,L}

8,30 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Salatgarnitur
und geröstetem Bauernbrot^{1,2,3,4,6,7,10,D,F,G,L}

8,50 €



Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Schwäbische Gerichte

Zwiebelrostbraten mit Bratensauce, Gemüsebouquet und gebutterten Spätzle ^{2,A,D,E,F}	17,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Sauerkraut mit Bratensauce, geschmolzter Maultasche und Spätzle ^{1,2,3,8,A,D,E,F,L}	22,50 €
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat ^{2,4,A,D,E,F,G,L}	8,70 €
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst ^{1,2,3,4,A,D,E,F,G,L}	9,50 €
Hausgemachte Maultaschen, geschmolzt mit Butter und Zwiebeln an Bratensauce und Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,8,A,D,E,F,G,L}	11,90 €
Tafelspitz an Sahnensauce mit frisch geraspelttem Meerrettich, Wurzelgemüwestreifen und Butterkartoffeln ^{D,E}	14,90 €
Schwäbischer Sauerbraten mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln ^{2,4,A,D,E,F,L}	14,50 €
Gebratener Fleischkäse an Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat ^{2,4,D,E,G,L}	9,90 €

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Fisch · Vegetarisches

Fisch*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Sauerrahm, Apfel, Essiggurke und Zwiebeln,
dazu gebutterte Petersilienkartoffeln^{3,10,D,G,H,L} 10,60 €

*Samstag und Sonntag bieten wir frischen Fisch.
Sprechen Sie einfach unser Personal an.

Vegetarisches

Drei hausgemachte Semmelknödel
in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern
und kleinem Beilagensalat^{2,4,A,D,E,F,G,L} 11,50 €

Gemüsecurry mit Kokosreis
und kleinem Beilagensalat^{2,4,A,D,E,G,L,M} 10,90 €

Frittiertes Auberginen-Cordonbleu,
gefüllt mit Büffel-Mozzarella, auf Tomatensauce
mit hausgemachten Basilikum-Tagliatelle^{A,D,E,F} 15,50 €

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Fleisch

Vom Schwein

Schweinerückensteak, 200g, vom Grill auf Ratatouillegemüse,
dazu hausgemachte Krokette^{A,E,F,L} 14,90 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce
mit Gemüsebouquet und Spätzle^{A,D,F} 15,50 €

Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites^{2,A,F} 15,90 €

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit Spätzle^{A,D,F} 16,90 €

Vom Geflügel

Gebratenes Putenbruststeak, 200g, auf Grillgemüse
mit Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter,
dazu ein kleiner Beilagensalat^{2,4,A,D,F} 18,00 €

Gebratene Hähnchenbrust aus artgerechter Tierhaltung
auf Kichererbsencurry mit Paprikareis^{2,E,F,L} 23,50 €

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne^{A,D,M}

(Bourbon-Vanille, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen) 4,50 €

Hausgemachte Apfelküchle im Backteig
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis^{A,D,F,M}

6,50 €

Geeistes Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu
mit hausgemachtem Schokoladenbiskuit, Kirschwasser und
Sauerkirschen an Obstgarnitur und Sahne^{A,D,F,M}

7,90 €

Hausgemachte Reibeküchle mit Apfelmus^{A,F}

4,90 €



Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.