



Suppen

Hokkaido-Kürbiscremesuppe ^{4,7} Croûtons	6,90 €
Rinderkraftbrühe wahlweise mit: Ei ^{1,10,D} Suppennudeln ^{4,10,D} Maultaschen ^{1,4,7,10,D}	5,20 €

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat ^{3,5,14,B}	16,90 €
Rucola-Brotsalat ^{E,B,D,7} Balsamico-Dressing Salami Kirschtomaten Parmesan Parmaschinken	13,90 €

Salat Bowls

Kleiner gemischter Salat ^{11,10,B,E}	5,20 €
Großer gemischter Salat wahlweise mit: gebratenen Putenstreifen Thunfisch ³ , Oliven und Zwiebeln eingelegtes Gemüse	8,90 €
12,40 €	12,40 € 10,90 €



Schwäbische Gerichte

Zwiebelrostbraten ^{1,4,9,B,D,E} Bratensauce hausgemachte, gebutterte Spätzle	24,70 €
Käsespätzle ^{1,4,7,10,11,B,E} geschmelzte Zwiebeln Beilagensalat	10,80 €
Hausgemachte Maultaschen, ^{1,4,9,10,11,B,C,D,E,I} geschmolzt an Butter Zwiebeln Bratensauce Kartoffelsalat	13,90 €
Linsen ^{1,4,B,C,D,E,I} hausgemachte Spätzle Saitenwurst	11,40 €
Schwabenteller ^{1,4,9,10,B,C,D,E,I} hausgemachte Maultasche Schweinefilet im Speckmantel Käsespätzle Bratensauce	16,90 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel ^{1,4,7,10,11,E,B} Kartoffel-Gurkensalat Sahnesauce Zitrone Preiselbeeren	22,50 €
Gegrilltes Rumpsteak ^{1,7} Grillgemüse Kartoffel-Wedges Curry-Chili-Dip	27,90 €
Saure Kalbsleber ^{9,E,D} Trollinger-Balsamosauce Bratkartoffeln	21,90 €
Crunchy Chicken Burger ^{1,4,7,12} Curry-Chilli-Dip Gurke Tomate Salat Steakhouse Pommes	13,50 €



Vegetarisch

Superfood-Bowl ^{1,4,6,7,13} Grillgemüse Quinoa Kartoffelrösti Falafel Süßkartoffelpüree	17,90 €
Hausgemachte Semmelknödel ^{1,4,7,10,11,E} Edelpilzragout Blattsalat	15,90 €

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet ^{7,A,E} Süßkartoffelpüree Basilikum-Pesto	23,90 €
Schwertfisch vom Grill ^{3,11,10,B,E} Beilagensalat	20,90 €
Sepia vom Grill ^{10,11,14,B,E} Beilagensalat	19,90 €

extra Beilagen

- Spätzle ^{1,4}	pro Portion	4,50 €
- gegrilltes Gemüse		
- Steakhaus Pommes		
- Bratkartoffeln		
- Petersilienkartoffeln ¹⁰		
- Kroketten ^{1,4,7}		

Für Saucen berechnen wir 2,90 € extra



Nudelgerichte

Pasta Pomodoro ^{4,10,H} Tomatensauce	8,60 €
Frische Tagliatelle al Salmone ^{1,3,4,7,9,10,H} Rosésauce Lachs	13,20 €
Pasta Mare e Monti ^{4,5,7,H} Rosésauce Shrimps Champignons	11,90 €
Rigatoni Rossini ^{4,7,10,B,C,D,I} Bolognese-Sahnesauce Schinken Champignons Erbsen	11,20 €
Pasta al Forno ^{4,7,10,B,I} Bolognese-Sahnesauce Schinken gratiniert	10,90 €
Penne Gamberetti ^{4,5,10} Tomatensauce Shrimps	11,90 €
Pasta Bolognese ^{4,10,H}	9,40 €

Desserts

Hausgemachte Apfelküchle ^{1,4,7,H} Backteig Zimt-Zucker Vanilleeis	7,50 €
Tiramisu ^{1,4,7,J}	6,90 €
Heiße Pflaumen ^{7,9,H} Schlagrahm Vanilleeis	6,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{4,7,8,13,H}	5,50 €
Erdbeereis Vanilleeis Schokoladeneis Pistazieneis Haselnusseis Zitroneneis	pro Kugel 1,50 €
Sahne	1,00 €

Tartufo⁷

5,50 €





Pizza

Pizzabrot ^{4,H}	5,70 €
Pizza Margherita ^{4,7,H} Tomatensauce Käse	7,50 €
Pizza Napoli ^{3,4,7,H} Tomatensauce Käse Sardellen	9,20 €
Pizza Capricciosa ^{4,7,B,C,D,F,I} Tomatensauce Käse Schinken Oliven Champignons	10,20 €
Pizza Salami ^{4,7,B,D,H} Tomatensauce Käse Salami	8,50 €
Pizza Prosciutto ^{4,7,B,C,D,I} Tomatensauce Käse Schinken	8,50 €
Pizza Funghi ^{4,7,H} Tomatensauce Käse Champignons	8,50 €
Pizza Funghi e Prosciutto ^{4,7,B,C,D,I,H} Tomatensauce Käse Schinken Champignons	9,50 €
Pizza frutti di Mare ^{4,5,7,14,B,D} Tomatensauce Käse Meeresfrüchte	11,90 €
Pizza Tonno e Cipolle ^{3,4,7,B,D} Tomatensauce Käse Thunfisch Zwiebeln	10,20 €
Pizza Quattro Stagione ^{4,7,B,C,D,F,I} Tomatensauce Käse Schinken Champignons Artischocken Salami	10,80 €
Pizza Vegetale ^{4,7,B,D} Tomatensauce Käse verschiedenes Gemüse	12,90 €
Pizza Calzone ^{4,7,B,C,D,I} Tomatensauce Käse Schinken Champignons Salami	10,20 €



Heißer Stein

Rinderrücken, Putenbrust und Schweinefiletmedaillons, serviert mit Kräuterbutter, Chilli-Curry-Dip und kleinem Salat¹¹

23,90 €

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites oder Grillgemüse

Und damit das Essen vom heißen Stein auch bestimmt ein Erlebnis wird, beachten Sie bitte einige Tipps:

In den ersten Minuten das Fleisch auf den Stein legen, von beiden Seiten (je ca. 20 – 40 Sekunden) leicht anbraten, damit sich die Poren schließen; nun in den Teller legen.

Mundgerechte Stücke abschneiden, nach Belieben fertig braten und zwar englisch, medium oder durch.

Bitte keinen Pfeffer auf den heißen Stein streuen.