

### Suppen

**„Schwäbische Festtagssuppe“**  
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,  
Grießklößchen und Gemüsestreifen 5,40 €

**Spargel-Crème-Suppe**  
mit Sahnehaube 6,20 €

### Vorspeisen

**6 Weinberg-Schnecken im Pfännle**  
mit Café de Paris überbacken 7,80 €

**Kalbsleber**  
mit Honig-Balsamico-Soße am Salatstrauß  
mit Himbeer-Dressing 9,80 €

**Geräucherter Lachs**  
mit mariniertem Spargel  
und Salatstrauß 12,80 €

**Vorspeisensalat**  
verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit  
French-Dressing 5,20 €

**Hausgemachter Kartoffelsalat** 2,80 €

Gerne servieren wir Ihnen auch einen Salat  
anstatt Ihrer Beilage 2,00 €

### Salate

**„Landhaus-Salat“**  
großer Salatteller mit Putenmedaillons  
und knusprigem Speck 13,90 €

**„Störtebeker-Salat“**  
gegrillte Fischfilets und Garnelen  
mit Café de Paris  
auf geschmortem Gemüsesalat 17,80 €

**Spargelsalat**  
in Olivenöl und Balsamicoessig  
mit gebratenen Garnelen und Baguette 21,50 €

### Spezialitäten des Hauses

**Halbe „Stiegel“-Ente** - frisch aus dem Ofen-  
an Apfelrotkraut  
mit hausgemachten Kräuterknöpfle 19,50 €

**Schweinefilet „Haberschlachter“**  
mit Lemberger-Preiselbeersoße  
und überbackenen Käsespätzle 18,80 €

**Schweinefilet „Zitterhof“**  
mit Champignonrahmsoße,  
Karotten-Erbsengemüse  
und hausgemachten Krokette 19,50 €

**Kalbschnitzel „Wiener Art“**  
paniert gebacken  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren 18,90 €

**Schwäbischer Rostbraten** - medium gebraten -  
mit geschmälzten Zwiebeln  
und hausgemachten Spätzle 20,50 €

**„Schwabenteller“** - vo allem ebbes -  
Rostbraten - medium gebraten –  
mit geschmälzten Zwiebeln,  
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,  
dazu frisches Gemüse  
und hausgemachte Spätzle 24,50 €

**Rinderfilet** -medium gebraten-  
auf Kräutersoße mit Speckbohnen  
und Pommes frites 31,90 €

**„Grillteller“**  
Medaillons vom Schwein, Pute und Rind  
mit Café de Paris,  
Speckbohnen und Pommes frites 18,50 €

**„Zürcher Geschnetzeltes“**  
Geschnetzeltes vom Kalb  
in Pilzrahmsoße  
auf hausgemachten Kartoffelrösti 18,90 €

**Gebratene Kalbsleber**  
mit geschmälzten Zwiebeln, gebratenem Speck  
und Apfelscheiben,  
dazu Röstkartoffeln 19,50 €

### **Frischer deutscher Spargel**

**-wir kochen unseren Spargel  
frisch und mit Biss-**

**Spargel-Schinkenröllchen\***  
mit Tomaten und Käse überbacken,  
dazu neue Kartoffeln 18,50 €

**Portion Spargel** mit Sauce Hollandaise,  
neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle

große Portion 18,90 €  
kleine Portion 16,90 €

**dazu empfehlen wir:**

Rinderfilet (120g) 13,50 €  
Schweinefilet (120g) 8,60 €  
paniertes Kalbsschnitzel 9,50 €  
gebratenes Zanderfilet 11,50 €  
Schinkenteller\*  
mit gekochtem und gerauchtem Schinken 7,80 €

### **Fisch aus Fluss, Meer und See**

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten  
mit einer Soße aus Champignons, Lauch, Tomaten  
und Shrimps,  
dazu Butternudeln 22,80 €

**„Fischgrillteller“**  
gegrillte Fischfilets auf einer Kräutersoße  
mit Ratatouille Gemüse und Reis 21,50 €

**„Lachs-Rösti“**  
Hausgeräucherter Lachs  
auf frisch zubereiteter Kartoffelrösti  
mit Zitronencreme 16,90 €

### **Vegetarische Spezialitäten des Hauses**

**„Luzerner Rösti“**  
frisch zubereiteter Kartoffelrösti  
mit Gemüse und Bergkäse überbacken  
auf Rahmsoße 14,00 €

**„Mexikanischer Reisteller“** (vegan)  
mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais  
in Olivenöl gebraten -scharf- 13,50 €

**„Französische Käsespätzle“**  
hausgemachte Spätzle in Roquefort-Rahm  
mit Birnenwürfeln und Nüssen 12,90 €

**Französisches Gemüseragout**  
mit Salzkartoffeln und Spiegelei 14,90 €

### **Maultaschen und Kleinigkeiten**

**Hausgemachte Maultaschen\***  
... **in der Brühe**  
mit schwäbischem Kartoffelsalat 10,40 €

... **„Wiener Art“\*** paniert gebacken  
mit Spiegelei an buntem Salat  
und schwäbischem Kartoffelsalat 13,90 €

... **„Schweizer Art“ \***  
mit Schinken und Käse überbacken  
auf Rahmsoße 13,90 €

**„Tellerschnitzel“** vom Schweinerücken  
paniert gebacken  
mit Pommes frites 11,90 €

**„Stiegel-Pfännchen“**  
Geschnetzeltes gemischt mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle 12,90 €

\* mit Nitritpökelsalz

Für Verpackungen werden  
0,50 € berechnet.