

Schaumsuppe vom Kürbis Vegetarisch

Erlenbacher Kürbiskernöl, Kürbiskerne
6,50

Schneckenpfännle „À la Rebstock“

würzige Kräuter-Knoblauchtunke mit Toastbrot
9,50

Gebratenes Doradenfilet

Kürbisnudeln, Salat²
21,50

Hausgemachte Kürbismaultaschen

Sautiertem Rucola-Salat, Parmesan,
Kirschtomaten
15,00

Paniertes Hausschnitzel

Bratkartoffeln, Salat²
14,90

Cordon bleu^{3,4}

vom Schwein mit großem Salat²
17,50

Cognaclendchen

Schweinelendchen, Cognacrahmsobe²,
Spätzle, Salat²
17,50

Mit Liebe selbstgemachte Maultaschen³

dazu Kartoffel- und Blattsalat²,
geschmälzt (mit Zwiebelschmäle)
12,00

„Erlenbacher Schlemmerteller“

Schweinelendchen, Rostbrätle, Rahmsauce²,
Spätzle, Schupfnudeln, Champignons, Speck⁴,
Maultasche³, Salat²
24,50

Medaillons vom Junghirschrücken

Semmelknödel, Rotkraut, Waldpilze, Wildsauce
29,50

„Wildtöpfele“

Wildgeschnetzeltes, Gemüsejulienne, Waldpilze,
Spätzle, Salat²
21,50

Pilzteller vegetarisch

Semmelknödel, Pilzragout, Kräuterrahm, Salat²
17,50

Käsespätzle vegetarisch

nach "Art des Hauses"
in feiner Bergkäse⁴-Sahnesoße, Salat²
11,50

Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch

8,50

Rumpsteak

Bratkartoffeln, Salat²
23,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten²

aus dem Roastbeef, Spätzle, Salat²
21,50

Ochsenbäckle

bei Niedertemperatur im Rotweinsud² geschmort,
Bratkartoffeln, Salat²
18,50

Bunte Salatplatte²

mit Hähnchenbrustfilet
13,00

Für den süßen Abschluss:

Kürbiscrèmebrûlée-Eis

mit Obstsalat
6,80

Unser hausgemachtes Schokoküchlein

mit Vanilleeis und Sahne
7,50

„Honey Moon“

Schokoladeneis, Eierlikör, Sahne
5,50

Vanilleeis, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

2,50