



Suppen

Kürbiscreme

mit Ingwer und Kokosmilch
(C, D)

5,80 Euro

Rinderkraftbrühe

mit Maultäschle, Flädle und Grießklöschen
(K, C, A, D)

9,50 Euro

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Tagessuppe.

6,70 Euro

Vorspeisen

Gemischter Salat

Blattsalat mit verschiedenen angemachten Salaten, Kräutervinaigrette
(K, I, D, A, E)

7,80 Euro

Kürbis-Ricotta-Spinat-Quiche

(K, A, C, D, I, E)

14,80 Euro

Crostini

mit Schinken und Ricotta, Honig und Balsamico
(K, F, E, C)

14,80 Euro

Griechischer Salat

mit Falafel und griechischem Dressing
(C, H)

12,80 Euro

Fleisch

Cordon Bleu

vom Kalbsrücken, mit Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren
(K, A, C)

29,30 Euro

Argentinischer Zwiebelrostbraten

vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln
(K, F, D)

32,00 Euro

Schweinefilet

mit karamellisierten Apfel und sautierten Kartoffeln
(C, D, I)

19,80 Euro

Schwabenteller

Rindersteak und Maultasche mit Zwiebelschmelze, Spätzle und Bratensoße
(K, C, A, D, M, F)

29,80 Euro



„Guia“ – ein gegrilltes Brathähnchen

mit Pommes Frites und Salat - Eine portugiesische Spezialität!

(C, D, I, F)

19,80 Euro

Wildragout

mit Semmelknödel und Pilzen

(K, C, D, F)

27,80 Euro

Schweineschnitzel natur vom Erdmannhäuser Sattelschwein

mit Spätzle und Champignonrahmsoße

(K, C, A, D, M)

21,60 Euro

Fisch

Gegrillter Lachs

mit Fenchel, Zitrone, Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

(N, C, D)

26,80 Euro

Gegrillter Wolfsbarsch

mit Salzkartoffeln und sautiertem Gemüse

(N, D)

25,80 Euro

Gebratenes Schollenfilet

mit Butter-Kapern-Soße, Süßkartoffel-Püree und wildem Brokkoli

(N, K, C)

24,80 Euro

Vegetarisch & vegan

Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und Allgäuer Käse von der
Dorfkäserei Nußbaumer aus Oberstaufen

(K, C, A, D, I)

13,20 Euro

mit Blattsalat

(K, C, A, D, I)

16,70 Euro

Pappardelle

mit Pilzvariationen, Kürbis, Nüsse und Gorgonzolasoße

(K, A, C, M)

17,60 Euro

Gemüse-Chili

mit Basmatireis - vegan

(D)

16,60 Euro



Monatsmenü

ab 17:00 Uhr

1 Glas Prosecco

Maronencremesuppe

mit frischen Kräutern und Sahne (Einzelpreis 7,80 Euro)

(C, D, M, F)

Wildragout

mit cremiger Polenta (Einzelpreis 29,80 Euro)

(C, D, F)

Weinempfehlung: Weingut Collegium Württemberg Salucci Rotwein-Cuvée trocken 0,1l 4,80 Euro

Crème Brûlée

(Einzelpreis 5,60 Euro)

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Sulfite)

oder wahlweise

kleine Käseplatte

mit ausgewählten Käse und Feigensenf (Einzelpreis 9,80)

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüsse)

Preis für 2 Personen

90,00 Euro

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites

4,20 Euro

Kroketten

(K, A, C)

4,20 Euro

Spätzle

(K, A, M)

4,20 Euro

Bratkartoffeln

4,70 Euro

Bratensoße

(C, A)

2,20 Euro

Champignon-Rahmsoße

(C)

2,20 Euro



Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße (K, A, M, D)	7,60 Euro
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Zitrone (K, A, C)	10,80 Euro
„Drei Musketiere“ Spiegelei, Rindfleisch, Basmatireis (A)	11,80 Euro
Räuber-Teller	0,00 Euro

Süßes aus der Backstube und andere Leckereien

Affogato Espresso mit einer Kugel selbstgemachtem Eis (C, A)	4,50 Euro
Eis Fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten. pro Kugel (C, A)	2,40 Euro
Heiße Himbeeren mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis (C, A)	7,70 Euro
Petit Gâteau mit Kürbiseis (bitte Wartezeit einplanen) (K, C, A, M, H)	10,80 Euro
Dampfnudel mit Vanillesoße und Pflaumenkompott (bitte Wartezeit einplanen) (K, C)	8,90 Euro
Apfelstrudel mit Creme Anglaise und Vanilleeis (bitte Wartezeit einplanen) (K, C, A, F)	14,80 Euro
Kleine Käseplatte verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Walnüssen und Brot (K, C, I, M)	9,80 Euro



Vesper

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

1 Paar Kalbsbratwürste

mit Bratensoße und Kartoffelsalat oder Brot

(K, A, I)

12,00 Euro

Frischer Wurstsalat Schweizer Art

aus Fleischkäse mit Käse und Brot

(K, C, I)

14,20 Euro

Gebratener Fleischkäse

mit Röstzwiebeln oder mit Ei dazu Brot

(K, A)

13,10 Euro

Zwiebelrostbraten (130 g)

mit Brot

(K, D)

17,80 Euro

Maultaschen

mit Kartoffelsalat und Bratensoße

(K, C, A, D, F)

15,40 Euro

Burger

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

Angus Burger BBQ mit hausgemachtem Brioche Bun

Rinderhackfleisch (180g) vom Angus Rind,

Cheddar, Rote Zwiebel, Bacon, Tomate, Essiggurke, Blattsalat, BBQ-Sauce

(K, C, A, E)

19,80 Euro

Lachsburger mit schwarzem Brioche Bun

Lachs-Patty, Rote Zwiebeln, Rucola, Essiggurke, Orangen-Mayonnaise

(N, K, C, A, E)

18,30 Euro

Gemüse Burger mit hausgemachtem Brioche Bun

Tomate, Blattsalat, Essiggurke, Joghurt-Kräuter-Sauce

(K, C, A, H, E)

14,80 Euro

Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites.