

Speisekarte

Vorspeisen

Bauernbrot mit Griebenschmalz oder Humus	€ 3,90
Rote Bete Carpaccio mit Feta und Walnüssen	€ 12,80
Schwäbische Bruschetta mit Bauernbrot und Tomaten	€ 7,80
Salatteller mit Blattsalaten, Kräutern und Ei	€ 6,90
Bunter Vorspeisenteller mit vielen Köstlichkeiten	€ 12,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen	€ 7,80
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Schwarzwurstmaultaschen	€ 8,90

Hauptgerichte

Bunte Blattsalate mit gegrilltem Antipastigemüse und Zanderstreifen	€ 17,80
Hausgemachte Schwarzwurstmaultaschen mit Speck - Zwiebelsoße auf Kartoffelsalat	€ 17,80
Hähnchenbrust auf Rahmspinat mit Kürbiskernrösti	€ 21,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle	€ 19,80 Klein € 14,80
Schwabenpfännle mit Schweinerückensteaks, Spätzle und Champignonrahm mit Preiselbeeren	€ 27,50
Sauerrahmbraten mit Spätzle und Preiselbeeren	€ 24,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und großem Salatteller	€ 36,00
Hirschragout mit Champignons in Rahm und Spinatknödeln	€ 28,90

Dessert

Espresso Gourmet- Espresso mit Walnußeis	€ 6,90
Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	€ 9,80
Schokoküchle mit flüssigem Kern, Eierlikör und Vanilleeis	€ 12,80
Dreierlei kleine Dessertgläschen	€ 9,80

Allergene oder etwaige Intoleranzen besprechen Sie bitte mit unseren Chefs
Gerne können wir Ihnen auch vegane Speisen und Kindergerichte anbieten