

SOMMER IM LÄUTERHÄUSLE

FREITAGS UND SAMSTAGS

AB 17.30 UHR

Vorspeisen

Bauernbrot mit Griebenschmalz oder Humus	€ 4,90
Rote Bete Carpaccio mit Feta und Walnüssen	€ 12,80
Schwäbische Bruschetta mit Bauernbrot und Tomaten	€ 7,80
Marinierter weißer Spargel mit Kräutern und Ei und Schinken	€ 12,80
Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalaten	€ 7,90

Kleines Versucherle:

Panierte Pilzmaultasche mit Bergkäse gefüllt auf Kartoffelsalat mit Champignonsoße	€ 9,80
--	--------

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsewürfeln	€ 7,90
Rinderbrühe mit hausgemachten Schwarzwurstmaultaschen	€ 8,90
Spargelcremesuppe mit Croûtons	€ 8,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Bratensülze vom hällischen Krustenbraten mit Bauernbrot	€ 14,80
Feta und grüner Spargel aus dem Ofen mit Olivenöl, Chilli , roten Zwiebeln und Knoblauch, dazu Bauernbrot	€ 17,50
Getoastetes Bauernbrot, kleines paniertes Schweineschnitzel Speck und Spiegelei	€ 17,90
Kleines Schweineschnitzel natur mit Spargel, Schinken und Brie überbacken mit Petersilienkartoffeln	€ 25,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Spätzle oder Kartoffelsalat	€ 19,80
	Klein € 15,80
Hausgemachte Maultaschen mit Schwarzwälder Schinken und Brät gefüllt ,auf Spargelragout	€ 22,80
Schwabenpfännle- Schnitzel Natur vom hällischen Schwein mit Champignonrahmsoße, Spätzle und Preiselbeeren	€ 27,50
	Klein € 19,80
Bunte Pflücksalate mit gebratenem grünem Spargel und Kürbiströsti	€ 19,80
Schlemmersalat mit Melone und gebratenem Zanderfilet	€ 23,80

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