

Apéritif

| | |
|--|--------|
| Glas Prosecco „fruchtig frisch“ | € 5,50 |
| Lillet - Berry – das spritzige „In-Getränk“ Lillet (franz. Aperero) Wild Berry Tonic / Soda frische Beeren 2,23 | € 6,90 |
| Hugo - mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette Prosecco & Soda - <u>erfrischend lecker</u> -2,23 | € 6,90 |
| Hugo <u>alkoholfrei</u> - mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette , Soda & Ginger Ale 2,,10,23 | € 5,90 |
| Crodino & Soda, frische Orange 2,,10,23 | € 5,90 |

Heiße Suppen

| | |
|---|--------|
| Kräftige Brühe vom Rind mit Flädle und Schnittlauch 16,18,22,24 | € 5,50 |
| Waldpilzcremesuppe mit Trüffelsahne und frischen Kräutern 18,22,24 | € 6,50 |

Knackige Salate



| | |
|--|---------|
| Beilagensalat ^{16,18,21,22,24,25,26} <u>nur in Verbindung mit einem Hauptgericht</u> | € 4,90 |
| Frischer Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing gegrillten Speckstreifen und Croutons 16,18,21,22,24,25,26 | € 9,50 |
| Salatteller „Südsee“ Putenbrustmedaillons frisch aus der Pfanne auf knackigen Saisonsalaten mit frischen Früchten 16,18,21,22,24,25,26 | € 15,90 |

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette




Vorspeisen

- Probiererle: Eine hausgemachte geschmelzte Maultasche mit Bratensauce und Kartoffelsalat 3,16,19,22,24,25 € 6,90
- Rote Beete Carpaccio mit Trüffelöl und gratiniertem Ziegenkäse 1,3,,16,21,22,29 € 10,50
- Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Olivenöl mariniert dazu Rucola, Parmesanflocken und Stangenweißbrot 2,3,16,22,29 € 12,90

FISCH-GERICHTE

- Saiblingsfilet auf Dill-Weissweinsauce mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse der Saison 16,19;22,24,25 € 24,90 
- Norwegische Lachstranchen in Cognacrahm und Kirschtomaten mit Brokkoliröschen und hausgemachten Bandnudeln 2,16,19;22,24,25 € 21,90 

HAUPTGERICHTE

- Medaillons vom hällischem Landschwein mit Waldpilzrahm Brokkoligemüse und hausgemachten Spätzle 12,16,18,,22,24 € 20,90 
- Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter rassiger 2,16,22,24 Pfefferrahmsauce, Prinzessbohngemüse und knusprige Pommes Frites € 19,90
- Zarte Putenschnitzel im Knuspermantel mit Chili Dip dazu Pommes frites und Salat 1,3,16,22,24,25 € 19,50 
- Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterbrösel gebraten dazu hausgemachte Pommes Frites und Salat 2,16,18,22,24,25 € 23,50 
- Paules Zwiebelrostbrätle mit geschmolzenen Zwiebeln & Bratensauce dazu frische Eierspätzle und Salat 1,2,3,16,22,24 € 23,90
- Rumpsteak vom argentinischem Angusrind mit Gorgonzola-Pfeffersauce dazu hausgemachte Bandnudeln und Salat 1,2,3,16,22,24 € 24,90
- Gegrilltes Rinderfilet rosa gebraten mit kräftigem Jus Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin 1,2,3,16,22,24,25 € 29,90

ETWAS BESONDERES

Neuseeländer Lammrücken unter der Kräuterkruste zart rosa gebraten
an feiner Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin 2,16,22,24,25 € 26,50

WILDGERICHTE

Feines Hirschragout in kräftiger Sauce mit Preiselbeerbirne, gebratenen
Champignons, Brokkoliröschen und frischen Eierspätzle' 2,4,16,18,22,24 € 24,90

VEGETARISCH GENIESSEN


Cremiges Risotto vom Hokkaido Kürbis
mit kandierten Kernen & Parmesan 16,18,22 € 16,90 

SCHWÄBISCH

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel

- *geschmelzt in der Brühe mit kleinem Salat* 16,18,22,24,25 € 14,50 

- *an Bratensoße mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat* 16,18,22,24,25 € 14,50 

Geschnetzelte Schweinenieren in Sahnesauce fein abgeschmeckt
mit gereiftem Sherryessig, Röstkartoffeln und kleinem Salat 2,22,24,25 € 14,90 

Herzhafte Käsespätzle *mit geschmolzenen Butterzwiebeln
und kleinem Salat* 16,18,22,24,25 € 12,90 

Hausgemachte Fleischküchle
mit schwäbischem Kartoffelsalat und Salatbouquet 2,16,18,22,24,25 € 12,50

Herzhafte Vesper ab 18:00 Uhr

Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit feinem Fleischwurst, Schwarzwurst,
Zwiebeln, Essiggurken und frischem Bauernbrot 1,2,,3,4,12,16,18,22,24,25 € 9,90 🍷

Wurstsalat „Schweizer Art“
mit feinem Fleischwurst, Emmentaler Käsestreifen,
Zwiebeln, Essiggurken und frischem Bauernbrot 1,2,,3,4,12,16,18,22,24,25 € 9,90 🍷

Wurstsalat „Deluxe“
mit feinem Fleischwurst, Emmentaler Käsestreifen, Schwarzwurst,
Zwiebeln, Essiggurken und frischem Bauernbrot 1,2,,3,4,16,18,22,24,25 € 10,90 🍷

LAUT VERORDNUNG(EU) NR. 1169/2011 WEISEN WIR UNSERE SPEISEN
NACH ALLERGENEN STOFFEN DURCH NUMMERN AUS.FRAGEN SIE NACH UNSERER
SEPERARTEN KARTE, AUF DENEN DIE ALLERGENEN STOFFE AUSGEWIESEN SIND

DESSERT

Espresso Affogato
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 2,22, € 4,00

Heisse Liebe
Zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 21,16,22,29 € 7,00

Schwäbische Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Sahnetupfer
und Mövenpick Vanilleiscreme 2,16,,18,22, € 7,50

Crème Brûlée mit Espresso Krokanteis & Mandelsahne 18,22,23 € 8.00

Mousse au chocolate
mit Himbeermarkspiegel und frischen Früchten garniert 18,22 € 8,00