

Leibspeiserei

RESTAURANT

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesan, dazu Brot	J, G, F, A1	12,80 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube	I, L, G	6,30 €
Maultaschensuppe	A1, C, G, I, L	5,20 €

Salate

Bunter, marktfrischer Salatteller (Beilagensalat)	G, J, I, L	4,80 €
Großer, gemischter Salatteller	G, J, I, L	9,20 €
Salatvariation mit Serranoschinken und Parmesanspänen, dazu Brot	G, J, I, L, K, A1	13,20 €
Salatvariation mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen, dazu Brot	G, J, I, B, D, A1	13,20 €
Salatvariation mit Putenmedaillons, dazu Brot	G, J, I, D, A1	12,80 €

Wählen Sie selbst:

- Hausdressing, - Joghurtdressing, - Essig-Öl oder - Balsamicodressing

Schwäbische Klassiker

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	A1, I, J, L	11,60 €
Maultaschen, nach Art des Chefs in der Brühe oder geschmälzt	A1, C, G, I, J, L	11,20 €
Putensteak mit Kräuterbutter und Wedges-Kartoffeln	C, G, I, L	16,30 €
Geschmorte Schweinebäckle mit Gemüse und Spätzle	A1, C, G, I	17,80 €
Kalbsrahmgulasch in Estragonsoße mit Tagliatelle	A1, C, G, I	16,80 €
Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	A1, G, I, L	15,60 €

"Hausgemachte Speisen mit Liebe zum Geschmack"

Leibspeiserei

RESTAURANT

Vom Grill, aus Topf und Pfanne

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	G, I, J, L	21,20 €
Rumpsteak mit Pfeffersoße und Rosmarinkartoffeln	A1, C, F, G, I, J, L	22,40 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	A1, C, G, I, J, L	16,50 €
Putengeschnetzeltes in Pfefferrahm mit Kroketten	A1, G, I, J	15,80 €
Doradenfilet auf mediterranem Gemüse, dazu Tagliatelle	A1, D, I, G, N, C	18,40 €

Vesper und kleine Schmankerl

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Brot	A1,C, G,I, J	9,60 €
Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler und Brot	A1,C,G,I, J	9,80 €
Ochsenmaulsalat, pikant mariniert, mit Bratkartoffeln	I,J,L	11,80 €
Camembert mit Preiselbeersahne und Salatbukett, dazu Brot	G, I, J, A1	11,20 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, auf Wunsch mit Rahmsoße	A1, C, G, I, J	10,50 €
Mediterrane Nudeln mit gemischtem Gemüse, pikant gewürzt	G,F,E,I,L,C	12,60 €
Pfannengemüse in würziger Currysoße, serviert im Reisrand	B,E,F,G,H,I,K,L,M	12,80 €

Dessertempfehlung

Unser Saisondessert: Poffertjes mit Birnenragout, Salted-Caramel-Eis und Sahne	C, G, A, H	6,50 €
---	------------	--------

Weitere Dessert-Angebote finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A Glutenhaltige Getreide:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer,
A5 Dinkel, A6 Kamut (Khorasan-Weizen)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4
Cashewnüsse, H5 Pekannüsse, H6 Paranüsse, H7
Pistazien, H8 Macadamia Nüsse

I Sellerie

J Senf

K Sesam Samen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen

N Weichtiere