






Vorspeisen und Suppen:

Warmer Ziegenkäse auf Schönbuchlinsen-Salat, dazu Brot I, L, A1 (Ziegenkäse von den Käsemachern aus Weil, ca. 100 g / Portion)		13,20 €
Schwäbische Mostsuppe mit Sahnehaube A1,I, L, G, C		5,80 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädlestreifen A1,I, L, G, C		4,80 €


Salate:

Gemischter Beilagensalat		5,40 €
Großer, gemischter Salatteller		9,80 €
mit Putenmedaillons, dazu Brot G, J, I, D, A1		13,40 €
mit Maultaschen, dazu Brot G, J, I, D, A1		13,20 €

Wählen Sie selbst:

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

Schwäbische Klassiker:




Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln G, J, L		23,20 €
Maultaschen nach Art des Chefs in der Brühe oder geschmälzt mit kleinem Kartoffelsalat A1, C, G, I, J, L		12,40 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat A1,C, G, I, J		15,80 €
Geschmorte Schweinebäckle mit Gemüse und Spätzle A1, C, G, I		18,80 €
Saure Kutteln, herzhaft gewürzt, mit Bratkartoffeln I, A, J, L		13,40 €
Jede Beilagenänderung:		1,00 €

Die mit dem  gekennzeichneten Speisen werden ausschließlich aus regionalen Produkten nach Vorgaben von „Schmeck den Süden“ hergestellt


„Hausgemachte Speisen mit Liebe zum Geschmack“




Vom Grill, aus Topf und Pfanne:

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	A1, G, I, L		17,40 €
Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle	A1, C, G, I, J		18,60 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	A1, C, G, I, J, L		17,60 €
Putensteak mit Kräuterbutter und Wedges-Kartoffeln	C, G, I, L		17,20 €
Wolfsbarschfilet auf Bärlauch-Tagliatelle und Gemüsest	A1, B, C, G, I, J		19,50 €

Vesper und kleine Schmankerl:

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Brot	A1,C, G,I, J		11,20 €
Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler und Brot	A1,C,G,I, J		11,50 €
Ochsenmaulsalat, pikant mariniert, mit Bratkartoffeln	I,J,L		13,40 €

Vegetarische Gerichte:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, auf Wunsch mit Rahmsoße	A1, C, G, I, J		11,80 €
Camembert mit Preiselbeersahne und Salatbukett, dazu Brot	G, I, J, A1		11,50 €
Veganes Chili Sin Carne mit Kichererbsen, pikant, serviert mit Basmatireis	B,E,F,G,H,I,K,L,M		14,80 €

Etwas Süßes zum Schluss?

Unser Saisondessert:

Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait mit Beerenragout 6,80 €

Weitere Dessert-Angebote finden Sie auf unserer Dessert- und Destillatkarte.

Jede Beilagenänderung: 1,00 €

Die mit dem  gekennzeichneten Speisen werden ausschließlich aus regionalen Produkten nach Vorgaben von „Schmeck den Süden“ hergestellt

Kinderkarte

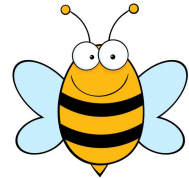


Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße

5,00 €

Eine hausgemachte Maultasche in der Brühe
oder mit Kartoffelsalat

5,10 €



Zwei hausgemachte Maultaschen in der Brühe
oder mit Kartoffelsalat

6,90 €

Kleine Portion Kinder Käsespätzle
(auf Wunsch mit Rahmsoße und Schmelzzwiebeln)

7,40 €



Paniertes Kinderschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites
(Auf Wunsch mir Ketchup und Mayo)

8,40 €

Kleines Putenschnitzel mit Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle

9,10 €



Kleiner Beilagensalat zu den Kinderessen

2,20 €

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