






### Vorspeisen und Suppen:

Warmer Ziegenkäse auf Schönbuchlinsen-Salat, dazu Brot I, L, A1 (Ziegenkäse von den Käsemachern aus Weil, ca. 100 g / Portion)		13,90 €
Schwäbische Mostsuppe mit Sahnehaube A1,I, L, G, C		6,30 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädlestreifen A1,I, L, G, C		5,20 €


### Salate:

Gemischter Beilagensalat		5,60 €
Großer, gemischter Salatteller		10,40 €
mit Putenmedaillons, dazu Brot G, J, I, D, A1		14,20 €
mit Maultaschen, dazu Brot G, J, I, D, A1		14,20 €

*Wählen Sie selbst:*

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

### Schwäbische Klassiker:



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln G, J, L		24,50 €
Maultaschen nach Art des Chefs in der Brühe oder geschmälzt mit kleinem Kartoffelsalat A1, C, G, I, J, L		14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat A1,C, G, I, J		16,40 €
Geschmorte Schweinebäckle mit Gemüse und Spätzle A1, C, G, I		19,40 €
Saure Kutteln, herzhaft gewürzt, mit Bratkartoffeln I, A, J, L		14,40 €
<b>Jede Beilagenänderung:</b>		<b>1,00 €</b>

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		17,90 €
Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle	A1, C, G, I, J		19,80 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	A1, C, G, I, J, L		17,90 €
Putensteak mit Kräuterbutter und Wedges-Kartoffeln	C, G, I, L		17,70 €
Wolfsbarschilet auf Bärlauch-Tagliatelle und Gemüsest	A1, B, C, G, I, J		20,80 €

## Vesper und kleine Schmankerl:

Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler und Brot	A1,C,G,I, J		11,90 €
Ochsenmaulsalat, pikant mariniert, mit Bratkartoffeln	I,J,L		13,90 €

## Vegetarische Gerichte:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, auf Wunsch mit Rahmsoße	A1, C, G, I, J		12,60 €
Camembert mit Preiselbeersahne und Salatbukett, dazu Brot	G, I, J, A1		12,20 €
Veganes Chili Sin Carne mit Kichererbsen, pikant, serviert mit Basmatireis	B,E,F,G,H,I,K,L,M		15,60 €

## Etwas Süßes zum Schluss?

Unser Saisondessert:

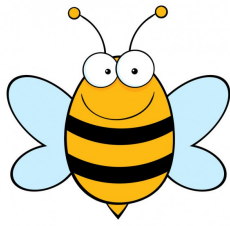
Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait mit Beerenragout			7,20 €
--	--	--	--------

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

Zusätzlich zur Standardkarte bieten wir die Leibspeis der Woche und ein Angebot der Saison an.



# Kinderkarte

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße A1, C, G

5,40 €

Eine hausgemachte Maultasche in der Brühe  
oder mit Kartoffelsalat

A1, C, G, I, J, L

5,60 €



Zwei hausgemachte Maultaschen in der Brühe  
oder mit Kartoffelsalat

A1, C, G, I, J, L

7,60 €

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

A1, C, G, I

7,80 €



Paniertes Kinderschnitzel vom Schwein  
mit Pommes frites A1, C

(Auf Wunsch mit Ketchup und Mayo)

9,60 €

Kleines Putenschnitzel mit Rahmsoße  
und hausgemachten Spätzle A1, C, G, I

9,80 €



Kleiner Beilagensalat zu den Kinderessen G, J, I, D

2,80 €

---

## 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**