

„Wir kochen regional und mit **LIEBE**“

Sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung darauf an!

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostsalaten,
unserem Hausdressing und Blattsalat

4,90 €

Kräftige Fleischbrühe vom schwäbischen Tafelspitz,
mit selbstgemachten Maultaschen

4,90 €

Kürbis – Vanille – Suppe
mit Kürbiskernöl

5,90 €

Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon,
mit Feigensenf und kleiner Salatgarnitur

8,90 €

Hauptgang

Selbstgemachtes Kartoffelrösti
mit gebratenem Herbstgemüse
und Pinienkernen

15,90

Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Rind
mit handgeschabten Eierspätzle und Röstzwiebeln

24,90 €

Handgeschabte Kräuterkäsespätzle mit Emmentaler,
Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat

14,50 €

„Bauern Cordon bleu“ vom schwäbischen Schwein,
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, roten Zwiebeln und Bergkäse,
dazu Pommes frites

19,90 €

Tafelspitz vom schwäbischen Fleckvieh,
mit Meerrettichsauce, Kräuterkartoffeln
und frisch geriebenem Meerrettich

16,90 €

„Zigeunerschnitzel“ vom Schwäbischen Schwein
mit handgeschabten Eierspätzle

14,90 €

Gebratenes Lachsfilet,
mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln

18,90 €

Schweizer Wurstsalat von der Fleischwurst, ^{1,2,3,4,5}
mit Emmentaler Käse, roten Zwiebeln, Essiggurken
und selbstgebackener Seele

10,90 €

...ohne Käse 9,90 €

Zusatzstoffe: ¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel,
⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Geschmacksverstärker