

Vorspeisen



Bunter Salatteller

mit Kraut- und Rüben-, Bohnen- und Blattsalaten, Crôutons 7,90



Schupfnudel Salat

angebratene Schupfnudeln mit Kirschtomaten und Kräutern,
mit Hausdressing in der Pfanne abgelöscht, auf Blattsalat 14,90

Suppen

Schwäbische Brätstrudelsuppe

reine Fleischbrühe mit Suppengemüse
und Schnittlauch 7,90



Vegane Hokkaido Kürbiscremesuppe

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl 8,90

Unsere Bierzapfsäule

2,5 l Bier Deiner Wahl, eisgekühlt,
zum selbst zapfen am Tisch

2,5 l Säule 30,50



*geringerer Preis ist halbe Portion
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

|

vegetarisch



Vegan



Fisch



Hauptgerichte - schwäbisch - fränkisch - gut

Treppenteller - Fächer vom Spanferkelrücken
auf hausgemachten Spätzle und Senfsoße 25,90



Frisch paniertes Wirtshaus-Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Zitrone, Ketchup und Pommes Frites 18,90



Schweineschulter Krustenbraten, mit Rotkraut
und Krokette 20,90*/22,90



Schweinsbäckle in Trollingersöble geschmort, auf
schwäbischem Ratatouille mit Röstkartoffeln 24,90*/26,90



Geschnetzelte Rinderleber „Braumeister Art“ mit Essiggurke,
Champignons und Butternudeln 19,90



Saure Kutteln, hausgemacht in Trollingersöble mit Brot 19,90



Schwäbischer Sauerrahmbraten vom Rind
mit Haller Trambele 26,90*/28,90

Aus Oma's Kochbuch

Zwei hausmacher Fleischküchle mit Kartoffel- Gurkensalat
und Bratensoße 17,90



Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwürstle und Spätzle 16,90
... auch vegetarisch möglich 13,90

*geringerer Preis ist halbe Portion
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



vegetarisch



Vegan



Fisch



Es muss nicht immer Fleisch sein



Hausgemachte, vegetarische Gemüse-Maultaschen
aus der Pfanne auf Kürbisragout 21,50*/23,50

Veganes



Kohlrabikörbchen aus dem Backofen mit Quinoa gefüllt
auf glacierten Karotten 21,50

Etwas Leichteres



Rotbarschfilet in Butter gebraten auf Orangen-
Karottengemüse mit Vermouth Rahm und Butterkartoffeln 29,90



Hähnchenbrustfilet mit Kürbiskernkruste gratiniert, auf
geschwenktem Wurzelgemüse und Kartoffelkroketten 29,90



Salat in der Bowl

Großer gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten,
Radieschen, Kräutern, Croutons und gekochtem Ei 18,90

Unsere Bratensoße für Zuhause!

zum Mitnehmen

Dose 300ml / 6,00 oder Dose 150ml / 3,00

Beilagen zum Nachbestellen

- Brot 1,50
- Röstkartoffeln, Haller Trambele, Pommes frites,
Kroketten, Kartoffel-Gurkensalat, Rotkraut,
Weißkrautsalat, schwäbische Spätzle
pro Portion/250g jeweils 5,50
- 100 ml Bratensoße 2,00
- 250 ml Rahmchampignons 4,50
- extra Ketchup / Mayonnaise / Senf pro Portion 1,00

*geringerer Preis ist halbe Portion
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



vegetarisch



Vegan



Fisch



Dessert-Klassiker

Apfelschnee – Apfelmus mit Schlagrahm, Mandelblättchen,
Zimt-Zucker und Vanilleeis 8,80*/ 9,90



Hohenloher Ofenschlupfer
mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße 9,90



Zimt-Schupfnudeln mit hausgemachtem
Zwetschgeneis 8,80* / 9,90



Schwäbischer Pfizauf
mit Vanillesoße und Früchteteko 9,90



Lust auf Sorbet? Fragen Sie nach unseren Sorten
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen 6,50

Bierdessert

Bierbeutel- Windbeutel mit Vanille-Biercreme gefüllt,
und Kirschkompott 9,90

Passendes Heißgetränk

Espresso Affogato 4,90 | Espresso Macchiato 3,40 | Cappuccino 4,20

Feine Brände vom Strecker- Bittenhardt

Obstler 4,20 | Waldhimbeergeist 4,20 | Zwetschge 3,90
Blutwurz 4,20 | Weinbergpfirsich 4,20

*geringerer Preis ist halbe Portion
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



vegetarisch



Vegan



Fisch

