

„Wir kochen regional und mit Liebe“



## Aus der Suppenschüssel

Kräftige Fleischbrühe | Grießklößchen 4,80 €

Kräftige Fleischbrühe | Maultaschen 4,80 €

Curry - Zitronengrassuppe 5,90 €



## Salate und Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat 5,90 €

Tomatensalat | Balsamico Dressing | Rote Zwiebeln 5,90 €



Ziegenkäse Medaillon | Feigensenf | Kleine Salatbeilage 8,80 €

## Salat „NEMO“

Großer gemischter Salat | Hausdressing | Gebratenes Seehechtfilet

14,90 €

## Salat „CALIMERO“

Großer gemischter Salat | Balsamico Dressing |



Gebratene Hähnchenbrust vom **Geflügel Hof Staub** aus Ertingen

14,90 €

UNSER TIPP

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

# Fleischgerichte

Bauern Cordon bleu vom LandSchwein

Schwarzwälder Schinken | Zwiebeln | Parmesan

Kartoffel – Gemüsepfanne 19,90 €

Paniertes Schweineschnitzel vom LandSchwein

Pommes frites | Vorweg kleiner gemischter Salat

14,60 €

Gekochter Tafelspitz vom Rind

Meerrettichsauce | Kräuterkartoffeln 16,80 €

Gebrautes Hähnchenbrustfilet vom Geflügel Hof Stauß

Gemüse Risotto | Pesto | Parmesan 17,90 €



Zwiebelrostbraten vom neuseeländischen Freilandrind

Bratensauce | Selbstgemachte Eierspätzle

22,90 €



„Schwabenteller“ Zwei Schweinemedallions vom LandSchwein

Pilzrahmsauce | Gebratene Maultasche

Selbstgemachte Eierspätzle

18,90 €

Umbestellung von Beilagen:

Käsespätzle +3,00 €

Bratkartoffeln + 2,50 €

Bei kleinen Portionen auf dieser Seite ziehen wir 2 Euro ab.

UNSER TIPP

## Vegetarisch und Vegan



### Selbstgemachte Serviettenknödel

Champignon – Lauch – Ragout |  
Knusperbrösel | Frische Kräuter

14,60 €

### Hausgemachtes Kartoffelrösti



Buntes Gemüse | Veganes Basilikumpesto |  
Gebratene Champignons

13,90 €

## Aus dem Wasser



Gebratene Forellenfilets von der Insel Reichenau

Rahmwirsing | Kräuterkartoffeln

16,90 €

## Schwäbische Gerichte

### Kräuterkäsespätzle

Herzhafter Bergkäse | Emmentaler | Geröstete Zwiebeln  
Vorweg kleiner Salat

13,60 €

### Gebratene Maultaschen mit Fleischfüllung

Bratensauce | Röstzwiebeln | Salatbeilage

13,50 €

Bei kleinen Portionen auf dieser Seite ziehen wir 1-2 Euro ab.

# Vesperzeit

(ab 18:00 Uhr)

Alle Wurstsalate werden mit Buchmanns'

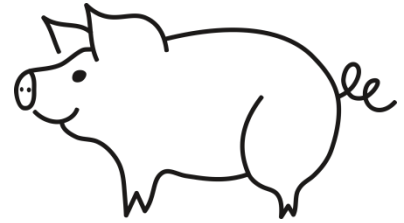


aus Oberschwaben zubereitet

## Klassischer Wurstsalat <sup>1,2,3,6</sup>

Lyonerstreifen | Rote Zwiebeln | Essiggurken

8,90 €



## Schwäbischer Wurstsalat <sup>1,2,3,6,7</sup>

Lyonerstreifen | Schwarzwurst | Rote Zwiebeln | Essiggurken

9,20 €

## Schweizer Wurstsalat <sup>1,2,3,6</sup>

Lyonerstreifen | Emmentaler | Rote Zwiebeln | Essiggurken

9,50 €



## Wurstsalat „Schwarzer Adler“ <sup>1,2,3,6,7</sup>

Lyonerstreifen | Schwarzwurst | Emmentaler

Rote Zwiebeln | Essiggurken

9,80 €

Bei kleinen Portionen auf dieser Seite ziehen wir 1 Euro ab.

Zusatzstoffe: <sup>1</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel,  
<sup>6</sup> mit Phosphat, <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher MwSt.