

Vorspeisen

Flädles-Suppe

Rinderkraftbrühe | Flädle

Beefbroth with Celestines

6,00 €

Salatteller

Blattsalat | verschiedene Rohkostsalate

Small plate of Salad

4,50 €

Hauptgang

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Geschmorte Zwiebeln | Bratensauce | hausgemachte Spätzle

Beefsteak with braised onions, gravy and Spätzle

20,00 €

Medaillons vom Landschwein

Rahmsauce | Steinchampignons | hausgemachte Spätzle

Filet of pork with mushroomsauce and Spätzle

18,00 €

Wiener Schnitzel

Hausgemachte Spätzle -oder- Beilagensalat

Escalope of veal with either Spätzle or a small plate of Salad

19,00 €

Hirschkalbsbraten

Wacholdersauce | Rotkraut | Serviettenknödel

Deer Roast with red cabbage and dumplings

16,00 €

Dessert

Affogato al Caffé

Espresso | Vanilleeis | Sahnekuss

Espresso with one scoop of vanilla ice cream and whipped cream

5,50 €

Verschiedene Sorten Eis

Vanille | Erdbeer | Schokolade

Different kinds of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry

Je Kugel 2,50 €

Empfehlung des Küchenchefs

Ab 18:00 Uhr, sowie an Sonn- & Feiertagen

Vorspeisen

Rote Beete-Cremesuppe

Croutons | frisch geriebenem Meerrettich

Crepe soup made of beetroot | croutons | fresh grated horseradish

6,50 €

Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel

Salatbukett | karamellisierte Walnüsse | gebratene Birnen

Fried goat cheese covered with parma ham | a bouquet of salad | caramelized walnut | roasted pear

9,50 €

Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust

Granatapfeldressing | karamellisierten Walnüssen | Birne

Lamb's lettuce with smoked geese breast | pomegranate-dressing | caramelized walnuts | pear

9,00 €

Carpaccio vom Weiderind

Rucola | Parmesansplitter | Baguette

Carpaccio | parmesan cheese | baguette

12,00 €

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust

Feigen-Traubensoße | Apfelrotkraut | Schupfnudeln

Pink-roasted duck breast with a sauce of grapes and figs | red cabbage with apples | homemade Schupfnudeln

26,00 €

Geschmorte Kalbsbacken

Barolosoße | Butterkarotten | Selleriepüree

Braised cheek of veal | barolo-sauce | carotts wit melted butter | puree of celeriac

22,00 €

Kalbsherz

Grüne Pfeffersoße | Kartoffelrösti

Heart of veal | gravy with green pepper | potatoe rösti

16,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet

Kräuter-Knoblauchsauce | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Pink-roasted fillet steak of beef | herbs-and-garlic-sauce | sautéed beans with bacon | fried potatoes

26,00 €

Gebratenes Saiblings Filet

Rotwein-Buttersauce | Schwarzwurzel | Römische Nocken

Fried fillet of char | redwine buttersauce | salsify | polenta cam

22,00 €

Linguine mit Piemont Trüffel

geschmolzene Tomaten | Rucola | Parmesan

linguine with piemont truffle | glazed tomatoes | arugula | parmesan cheese

18,00 €

Dessert



Flambiertes Ananascarpaccio

Crème Brûlée

Flambéed carpaccio of pineapple | crème brûlée

7,50 €

Zweierlei Mousse au Chocolat

Weiß und Zartbitter | Fruchtspiegel

Duet of mousse au chocolat | white and bittersweet | fruit sauce

7,50 €