

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

Pastinaken-Kartoffelrahmsuppe

Cream soup of parsnip and potato

6,50 €

Räucherlachs an Salatbukett

Honig-Senf-Dressing | Rösti

smoked salamon with salad, honey-mastard-dressing and hash brown

9,50 €

Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust

Granatapfeldressing | karamellisierten Walnüssen | Birne

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

9,00 €

Carpaccio vom Weiderind

Rucola | Parmesansplitter | Baguette

Carpaccio with parmesan chees splitter and baguette

12,00 €

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 Schweinebäckchen

Lembergersoße | Butter-Ingwerkarotten | getrüffeltes Kartoffelpüree

Braised cheek of pork in redwine sauce with ginger carrots and truffled mashed potatoes

22,00 €

Wildschweinragout in Rahmsoße

Wurzelgemüse | hausgemachte Spätzle

Ragout of boar, root vegetable and homemade Spätzle

23,00€

Hirschmedaillons

Wacholderrotweinsoße | Preiselbeer-Birne | Haselnuss-Butterspätzle

Medaillons of deer with junipersauce poached pear with cranberries and hazelnut spätzle

28,00 €

Zander im Speckmantel

Weißweinsoße | Wirsing | Walnüsse | Thymian-Süßkartoffelstreifen

Pike-perch wrapped in bacon with white wine sauce, savoy, walnuts and sweet potato

29,00 €

Steinpilzravioli

Rote Beete | Walnüsse | Parmesan

Homemade ravioli filled with mushroom, beetroot and parmesan

18,00 €

Mohntopfenknödel

Quitten-Birnenragout

Poppy-curd-dumplings with quince-pear-ragout

7,50 €

Lebkuchenparfait

Punschirschen

Parfait of gingerbread with punch cherries

6,50 €