

Vorspeise



Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,50 €

Clear soup swabian style

Beilagensalat

grüner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostsalaten 4,50 €

side salad

Carpaccio

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplittern 12,00 €

Carpaccio with arugula salad and parmesan

Anti-Pasti

italienische Schinken, Salami und Anti-Pasti-Gemüse mit Parmesan 14,00 €

Antipasti with fried vegetables, italian ham and salami

Ziegenkäse

gebraten im Parmaschinken-Mantel mit Salatbukett, Birne und Walnüssen 12,00 €

fried goat cheese with ham, salad bouquet, pear and walnuts

Hauptgang



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit Bratensoße, geschmelzte Zwiebeln und hausgemachte Spätzle 22,00 €

Rumpsteak with onions and spaetzle

Medaillons vom Landschwein

mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle 19,00 €

pork filets with cream souce, mushrooms and spaetzle

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle 21,00 €

Wiener schnitzel with spaetzle

Saltimbocca

mit Riesling-Rahmsoße und Linguine 22,00 €

saltimbocca with wine cream souce and Linguine

Gebratenes Zanderfilet

mit Limetten-Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln 24,00 €

Pikeperch fillet white wine souce and parsley potatoes

Steinpilz-Ravioli

mit Ricotta-Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt 19,00 €

Boletus ravioli with sage butter

Empfehlungen



“Schwammerlrostbraten”

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu hausgemachten Spätzle 26,00 €

-

Linguine al limone

mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan 19,00 €

-

Linguine mit gebratenen Garnelen

Limetten-Zitronensoße, Rucola und Parmesan 22,00 €

-

Großer Salatteller mit Pfifferlingen

dazu ein Walnussdressing mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten 14,00 €

-

Dessert

Schwäbische Apfelküchle

mit Vanilleeis und Vanillesoße 7,00 €

apple pancakes with vanilla icecream and custard

Panna Cotta

mit Erdbeersalat und Vanilleeis 6,50 €

panna cotta with strawberry salad and vanilla icecream

Gemischtes Eis

Schokolade-Erdbeere-Vanilleeis 4,50 €

3 scoops of ice, chocolate-vanilla-strawberry icecream

Affogato al caffè

Espresso* mit Vanilleeis 4,00 €

Espresso with vanilla ice cream

Kaffeespezialitäten von Seeberger

Kaffee *	3,00 €	Cappuccino *	3,50 €
Latte Macchiato *	3,50 €	Espresso *	2,00 €
Tasse BIO Tee	3,50 €	*enthält Koffein	

Digestif

Willy „Prinz“	2cl	€ 4,50
Alte Mirabelle „Prinz“	2cl	€ 4,50
Alte Waldhimbeere „Prinz“	2cl	€ 4,50
<u>Obstbrennerei Käßler Füßbach</u>		
Hutzelbirnenbrand	2cl	€ 4,50
Palmischbirnenbrand	2cl	€ 4,50
Quittenbrand	2cl	€ 4,50
Zwetschgenbrand	2cl	€ 4,50
Williamsbirnenbrand	2cl	€ 4,50
Grappa „Piemont“	2 cl	€ 4,50

