



Vorspeise



Rinderkraftbrühe mit Flädle

5,50

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

5,50

Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel auf Salatbukett

9,50

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

12,00

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen

15,00

Kleiner gemischter Beilagensalat

5,50



Hauptgang



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle

23,00

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsöße und Spätzle

19,00

Rumpsteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter

23,00

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Preiselbeeren

18,00

Ochsenbäckle in Lembergersöße mit Serviettenknödel

18,00

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites

16,00

Winzersteak mit Bratensoße und Bratkartoffeln

17,00

Norwegisches Lachsfilet auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln

22,00

Geschmälzte Maultaschen mit Bratensoße und Kartoffelsalat

15,00



Vegetarische Gerichte



Schwäbische Käsespätzle mit Beilagensalat

15,00

Steinpilzravioli mit Rucola und Parmesansplitter

16,00

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße

6,00

Schnitzel mit Spätzle und Soße

12,50



Dessert



Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis

6,00

Lauwarmes Schokoküchle mit Vanilleeis

6,00

Kaiserschmarrn mit Apfelmousse

6,50

Affogato al caffè

doppelter Espresso mit Vanilleeis

4,50

Gemischtes Eis

Vanille, Erdbeere Sorbet, Schokolade, Sahne

4,90

Kugel Eis

1,50

Sehr geehrte Gäste, gerne ändern wir auf Ihren Wunsch die Speisen und stellen alle aufgelisteten Produkte für sie individuell anders zusammen. Trotz sorgfältiger Verarbeitung in unserer Küche können Allergene Stoffe nicht ausgeschlossen werden- Bei Allergien und Intoleranz wenden sie sich bitte direkt an unser Personal. Vielen Dank.

Alle angegebenen Zahlen verstehen sich in Euro.