

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

mit Markklößchen & hausgemachten Backerbsen

€ 6,50

SCHAUMSÜPPCHEN

VOM MUSKATKÜRBIS & ROTEM CURRY

mit gegrilltem Garnelenspieß & Kürbis-Kernöl

€ 8,50

KLEINE GERICHTE

ROSA GEBRATENER

KALBSTAFELSPITZ -kalt aufgeschnitten-

auf Röstzwiebel-Kartoffelsalat & Meerrettich-Vinaigrette ¹⁾

€ 17,50

PAPPARDELLE "DE CECCO"

mit buntem Herbstgemüse,

Mango-Chilli-Chutney, Kräuterseitlingen, karamelierten Walnüssen & Grana Padano

€ 19,50

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN ^{1,2)}

im Kürbissud mit geschwenkten Stein-Champignons

€ 16,50

BUNTE BLATT- UND ROHKOSTSALATE

mit gerösteten Sonnenblumenkernen,

wahlweise mit

gebratenem Lachs-Forellenfilet

oder mit Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Thymian-Honig

€ 18,50

HAUPTGERICHTE

SAFTIGES RAHMGULASCH

- vom heimischen Weiderind-

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 16,50

CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN ¹⁾

-paniert in Laugenbrezel-Weckmehl-

dazu Weisskraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat

€ 18,50

"FLEINER LEIBGERICHT"

Medaillons vom Jungschwein an Sherryrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},

Champignons, Schupfnudeln und Spätzle

€ 19,50

Saftig geschmorte

OCHSENBÄCKLE

in Lemberger-Jus

mit buntem Ofengemüse, geschmälzten Markklößchen & Butterspätzle

€ 21,-

¹⁾ mit Nitritpökelsalz

²⁾ Geschmacksverstärker

Schwäbischer

KALBSRAHMBRATEN

mit herbstlichem Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle

€ 19,-

MAIS-POULARDENBRUST

mit Chorizo, Kürbis-Maisgemüse und frischen Nudeln

€ 21,-

BARBARIE-ENTENBRUST

mit Thymian-Honig glaciert, dazu Petersilienwurzeln und hausgemachte Schupfnudeln

€ 23,-

SCHWÄBISCHER

ZWIEBELROSTBRATEN

- vom heimischen Weiderind-

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller

€ 23,-

ROSA GEBRATENE LAMM-HÜFTE

mit Burgunderzwiebel-Bohngemüse und Thymian-Gnocchi

€ 23,-

HIRSCHRÜCKEN

mit rosa Pfefferkruste,

dazu Kräuterseitlinge, cremiger Wirsing

und hausgemachte Spätzle

€ 26,-

RUMPSTEAK VOM

HOHENLOHER JUNGBULLE

- am Knochen gereift-

mit Pommerysenf-Gemüsekruste und Röstzwiebelbratkartoffeln,

dazu ein kleiner Salat

€ 23,-

FILET VON DER LACHSFORELLE

mit buntem Herbstgemüse & Thymian-Kartoffelragoût

an Weißburgundersoße

€ 21,-

FILET VOM SEETEUFEL

mit gebratenen Riesengarnelen,

Bohnen-Perlgrauen und Frischkäseravioli

€ 27,-