

## 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 <sup>1)</sup>

€ 17,50

### PAPPARDELLE "DE CECCO"

mit buntem Herbstgemüse,

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

€ 19,50

### HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN <sup>1,2)</sup>

im Kürbissud mit geschwenkten Stein-Champignons

€ 16,50

### HORKHEIMER FELDSALAT

in Walnussöldressing, mit knusprigen Brotchips, Mango-Pfefferchutney  
und geräucherter Gänsebrust

€ 16,-

## HAUPTGERICHTE

### SAFTIGES RAHMGULASCH

- vom heimischen Weiderind-

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 16,50

### CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN <sup>1)</sup>

-paniert in Laugenbrezel-Weckmehl-

dazu Weiskraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat

€ 18,50

### "FLEINER LEIBGERICHT"

Medaillons vom Jungschwein an Sherryrahmsoße mit Maultasche <sup>1,2)</sup>,

Champignons, Schupfnudeln und Spätzle

€ 19,50

Saftig geschmorte

### OCHSENBÄCKLE

in Lemberger-Jus

mit buntem Ofengemüse, geschmälzten Markklößchen & Butterspätzle

€ 21,-

<sup>1)</sup> mit Nitritpökelsalz

<sup>2)</sup> Geschmacksverstärker

KNUSPRIGER BRATEN  
VON DER BAUERNENTE

mit Cassis-Rotkohl, Maronen-Apfelpüree und geschmälzten Semmelknödeln

€ 21,-

BARBARIE-ENTENBRUST

mit Thymian-Honig glaciert, dazu Petersilienwurzeln und hausgemachte Schupfnudeln

€ 23,-

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN

vom "Bürgermeisterstück"

mit Bandnudeln oder Semmelknödel und Horkheimer Feldsalat

€ 19,50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

- vom heimischen Weiderind-

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller

€ 23,-

RUMPSTEAK VOM  
HOHENLOHER JUNGBULLE

- am Knochen gereift-

mit Pommerysenf-Gemüsekruste und Röstzwiebelbratkartoffeln,  
dazu ein kleiner Salat

€ 23,-

ROSA GEBRATENE LAMM-HÜFTE

mit Burgunderzwiebel-Bohngemüse und Thymian-Gnocchi

€ 23,-

HIRSCHRÜCKEN

mit rosa Pfefferkruste, dazu Kräuterseitlinge, cremiger Wirsing  
und hausgemachte Spätzle

€ 28,-

FILET VON DER LACHSFORELLE

mit buntem Herbstgemüse & Thymian-Kartoffelragoût  
an Weißburgundersoße

€ 21,-

FILET VOM SEETEUFEL

mit gebratenen Riesengarnelen,  
Bohnen-Perlgrauen und Frischkäseravioli

€ 27,-