

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

mit Maultäschle & hausgemachten Backerbsen

€ 7,50

EXOTISCHES

KAROTTEN - INGWERSCHAUMSÜPPCHEN

mit Zitronengras und gegrilltem Garnelenspieß

€ 9,-

KLEINE GERICHTE

HAUSGEBEIZTER FJORDLACHS

mit Mangochutney, Blumenkohl- Bratkartoffelsalat und Blattsalaten

€ 16,50

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

-kalt aufgeschnitten- in Schnittlauchvinaigrette auf Linsen-Kartoffelsalat

€ 17,50

PAPPADELLE "DE CECCO"

mit bunten Winterrübchen, grünem Tomaten-Chutney & Grana Padano

€ 18,50

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN ^{1,2)}

mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Stein-Champignons

€ 17,50

HORKHEIMER FELDSALAT

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

€ 18,-

HAUPTGERICHTE

SAFTIGES RAHMGULASCH

- vom heimischen Weiderind-

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 18,50

CORDON BLEU VOM JUNGSCHWEIN ¹⁾

-paniert in Laugenbrezel-Weckmehl-

dazu Weisskraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat

€ 19,50

"FLEINER LEIBGERICHT"

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

Champignons, Schupfnudeln und Spätzle

€ 21,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF

RESTAURANT

WEINGUT · CATERING

¹⁾ mit Nitritpökelsalz
²⁾ Geschmacksverstärker

Saftig geschmorte
OCHSENBÄCKLE
in Lemberger-Jus
mit buntem Ofengemüse, roter Zwiebelmarmelade & Butterspätzle
€ 21,-

ROSA GEBRATENE
BARBARIEENTENBRUST
mit Thymianhonig, Sesam-Karotten und hausgemachten Gnocchi
€ 21,-

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN
vom "Schaufelstück", das saftigste Schulterstück vom Rind
mit Butterspätzle und Horkheimer Feldsalat
€ 21,50

LAMMHÜFTE -ROSA GEBRATEN -
mit Parmesankruste, Winterrübchen und Schupfnudeln
€ 24,-

**RUMPSTEAK VOM
HOHENLOHER JUNGBULLE**
- am Knochen gereift -
mit Pommerysenf-Gemüsekruste und Röstzwiebelbratkartoffeln,
dazu ein kleiner Salat
€ 25,-

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
- vom heimischen Weiderind -
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller
€ 24,-

SAFTIGES HIRSCHRAGOÛT
in Wacholderrahm mit Birnen, Speck und Schwarzbrotkrusteln,
dazu rahmiges Wirsinggemüse und Butterspätzle
€ 24,-

FILET VOM ZANDER
- kross auf der Haut gebraten -
auf Kartoffel-Schwarzwurzelgröstl, eingelegte Rote Beete an leichter Meerrettich--Velouté
€ 24,-

FILET VOM SEETEUFEL
mit gebratenen Riesengarnelen, cremigen Lauchrisoni
und leichter Kokos-Currysoße
€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING