

- SUPPEN -

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
mit mildem Curry und gegrilltem Garnelenspieß

€ 9,-

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Maultaschen ^{1,2)} und Backerbsen

€ 7,50

- KLEINE GERICHTE -

Rosa gebratenes Roastbeef
-kalt aufgeschnitten- mit Paprika-Remoulade
und Lauchzwiebel-Bratkartoffeln

€ 17,50

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}
mit geschwenkten Pfifferlingen,
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

€ 17,-

- VEGETARISCH-

Pappardelle "De Cecco"
mit geschwenkten Pfifferlingen, Babyspinat,
gezupftem Mozzarella und Birnen

€ 18,-

Salat von gebratenen Pfifferlingen
und Orrechiettenudeln mit Confit von grünen Tomaten,
Ruccola und Grana Padano

€ 16,50

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
an Himbeerbalsamico, mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
geminzter Wassermelone und Feta

€ 16,-

- HAUPTGERICHTE -

Saftiges Rahmgulasch
- vom heimischen Weiderind -
mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 18,50

"Feiner Leibgericht"
Medaillons vom Jungschwein an Sherryrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Spätzle

€ 21,50

Cordon bleu vom Jungschwein ¹⁾
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Weißkraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat

€ 19,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker

- HAUPTGERICHTE -

Schwäbischer **Kalbsrahmbraten**
mit Pfifferlingen,
kremigem Herbstgemüse und Butterspätzle
€ 19,50

Barbarie-Entenbrust
mit Thymian-Honig, Balsamico-Zwetschgen
und hausgemachten Gnocchi
€ 24,-

Saltimbocca vom Kalbsrücken
mit Salbei und italienischem Landschinken,
dazu Parmesantagliatelle
€ 25,-

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten**
- vom heimischen Weiderind -
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller
€ 24,-

Rumpsteak -dry aged -
- am Knochen gereift -
mit Pommes "Pont Neuf", Café-de-Paris-Butter
und kleinem Blattsalat
€ 25,-

Rosa gebratene **Lammhüfte**
mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 23,-

Geschnetzeltes vom Sommerreh
in Preiselbeerrahm,
mit Pfifferlingen, Rahmgemüse und Schupfnudeln
€ 24,-

- FISCH -

Filet von der Lachsforelle
-auf der Haut gebraten- an Velouté von Sauvignon blanc
mit geschwenkten Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Butterkartoffeln
€ 22,-

Filet vom Seeteufel mit Riesengarnelen
mit Lauchrisoni an Kokos-Currysoße
€ 28,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

PORTION
FRISCHE PFIFFERLINGE

in Butter oder Rahm,
wahlweise mit frischen Tagliatellennudeln,
kleinen Semmelknödeln oder Kräuterflädle

€ 19,-

HIERZU WAHLWEISE

Kleines paniertes **KALBSSCHNITZEL**

€ 9,-

ODER

SCHWEINEMEDAILLONS

im Speckmantel € 6,50

STEINBUTTFILET

in Rieslingsektschaum
mit Blattspinat
und gerösteten Pinienkernen,
dazu gebuttertes Kartoffelpürée

€ 27,-