

« Tagesessen » auf Empfehlung

Montag bis Samstag Mittag



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-SUPPE-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen € 8,-

Traminer-Kürbissüppchen
mit Kernöl und gegrilltem Garnelenspieß € 9,50

-VORSPEISEN-

Kalbstafelspitz - rosa gebraten, kalt aufgeschnitten-
mit Linsen-Meerrettichvinaigrette,
herbstlichen Blattsalaten und Röstzwiebel-Kartoffelsalat € 17,50

Feldsalat in Cassisdressing ^{2,3)}
mit Mango-Chillichutney,
wahlweise mit
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig und Sesam € 16,50
oder
mit glacierter Entenbrust € 18,50

-VEGETARISCH-

Pappardelle „de Cecco“
mit mediterranem Gemüse, gebratenen Kräuterseitlingen,
Blattspinat und gezupftem Mozzarella € 21,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^{2,3)} € 18,50

-KLASSIKER-

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons € 18,-

Saftiges Rahmgulasch -vom Bürgermeisterstück-
mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons € 19,50

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade,
Speck-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat ^{2,3)} € 21,50

„Feiner Leibgericht“
Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsoße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle € 23,-

-DESSERT-

Geeistes Törtchen
von weißem Schokoladenparfait mit Rohrzuckerkruste & Passionsfruchtsoße € 9,50

Blaumohnparfait
mit eingeweckten Sauerkirschen und kleiner Vanille Crème brûlée € 9,50

-HAUPTGÄNGE-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus, mit herbstlichem Gemüseassoulet,
geschmälzten Markklößchen
und Butterspätzle

€ 27,-

Exotisch glacierte Barbarie-Entenbrust

mit Pak Choygemüse und Sesamschupfnudeln

€ 28,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller^{2,3)}

€ 26,-

Rosa gebratene

Lammhüfte

mit Kräuter-Frischkäsekruste, cremigem Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln

€ 26,-

Ragoût vom Reh

in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Kräuterseitlingen,
Birnen-Wirsing und Semmelknödel

€ 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren
und Rahmgurken-Kartoffelsalat^{2,3)}

€ 28,-

- FISCH -

Rote Forelle

- Frohnfalls, Familie Weinberger -
an Weißburgundervelouté, mit Champignons,
Kirschtomaten und kleinen Butterkartoffeln

€ 24,-

Filet vom Zander

- auf der Haut gebraten -
mit Senfrahmlinsen, gebuttertem Kartoffelpüree
und Weißburgundervelouté

€ 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff