

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Kräuterflädle & Grießklößchen
€ 7,50

Fruchtiges Mango-Currysüppchen
mit rotem Curryöl und gegrilltem Garnelenspieß
€ 9,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Kleine Gerichte

Kalbstafelspitz- rosa gebraten-
in Meerrettich- Gemüsevinaigrette auf Röstzwiebel- Kartoffelsalat
€ 17,50

Gegrillte Jakobsmuschel
auf Paprikacouscous und Basilkumschaum
€ 17,-

Orrechiette "De Cecco"
mit Wirsing, Ofengewürzkürbis, Mangoconfit und Kräuterseitlingen
€ 18,50

Horkheimer Feldsalat -Gärtnerei Leiensetter-
an Quittenessig, mit rosa gebratener Entenbrust,
Kürbis-Aprikosenchutney und knusprigen Brotchips
€ 18,-

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons
€ 17,-

- HAUPTGERICHTE-

Saftiges Rahmgulasch
- vom heimischen Weiderind-
mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons
€ 18,50

Cordon bleu vom Jungschwein ¹⁾
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Weißkraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat
€ 19,50

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker

Jungschweinefilet mit Kräuter-Senfkruste

an Rieslingrahmsoße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle

€ 22,-

Saftig geschmorte **Ochsenbäckle** in Lemberger-Jus
mit buntem Ofengemüse, geschmälzte Markklößchen und Schalotten-Kartoffelgratin

€ 23,-

Knuspriger Braten

von der Bauernente

mit Cassis-Rotkohl, Maronen-Apfelpüree und geschmälzten Semmelknödeln

€ 24,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit winterlichen Rübchen, geschwenkten Steinchampignons und Butterspätzle

€ 23,-

Hirschkalbsbraten

- aus eigener Jagd- mit Rosenkohl-Karottengemüse
und geschmälzten Semmelknödeln

€ 26,-

Rumpsteak

- vom deutschen Weiderind, am Knochen gereift-
mit Pommerysenf-Gemüsekruste, Röstzwiebel-Bratkartoffeln
und kleinem Blattsalat

€ 26,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

- vom heimischen Weiderind-
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller

€ 24,-

- FISCH -

Tranche vom Schottischen Lachs

"Label rouge"

mit leichter Pommerysenfkruste, an Rahmwirsing,
frischen Tagliatellennudeln und eingelegte Rote Beete

€ 24,-

Medaillon vom Seeteufel

mit gebratenen Riesengarnelen,
Winterrübchen, Thymian-Kartoffelragoût und Weißburgundervelouté

€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING