

-SUPPEN-

Pfifferlingschaumsüppchen
mit italienischem Landschinken € 9,50

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen € 7,50

-KLEINE GERICHTE-

Sommerliche Blattsalate
in Himbeerdressing ³⁾ mariniert,
mit Feta und geminzter Wassermelone
€ 18,-

dazu gegrillte Riesengarnelen € 10,-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz,
- kalt aufgeschnitten -
mit Seccotomaten- Thunfischkrem und Pesto- Kartoffelsalat ³⁾
€ 18,-

Gebratene Jaokobsmuscheln
auf Paprikacouscous mit Krustentierjus
€ 21,-

-VEGETARISCH-

Frische Pappardelle
mit geschwenkten Pfifferlingen und buntem Sommergemüse
dazu gezupfter Mozzarella
€ 22,-

-KLASSIKER-

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

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
€ 18,-

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Röstzwiebel-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{1,2,3)}
€ 19,50

-DESSERT-

Heiße Himbeeren mit Rahmvanilleeis € 7,50

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße
€ 9,-

Crème brûlée von Madagascar Vanille
mit eingelegten Aprikosen und weißem Kaffee- Eis
€ 11,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-HAUPTGÄNGE-

Portion frische Pfifferlinge
in Rahm oder Butter gebraten,
wahlweise mit Kräuterflädle, Pappardelle oder Semmelknödel
€ 28,-

dazu ein kleines paniertes Schnitzel vom Kalb € 12,-
oder Medaillons vom Jungschwein € 8,-

Knuspriges Backhendl
(wahlweise saftige Keule mit Haut oder zarte Hähnchenbrust)
in Brezelpanade mit hausgemachter Remoulade,
Blattsalate und unserem Kartoffelsalat ³⁾
€ 18,-

Maispoulardenbrust
mit Salbei und italienischem Landschinken gebraten,
geschmorte Kirschtomaten und Pappardelle mit Grana Padano € 21,-

"Feiner Leibgericht"
Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle € 21,-

Kalbsrahmbraten
mit glacierten Steinchampignons, buntem Gemüse und Butterspätzle
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)}
€ 26,-

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Ratatouillegemüse und Schalotten- Kartoffelgratin
€ 26,-

Rückensteak von der deutschen Rinderfärs
(weibliches Jungrind) mit hausgemachter Café de Paris Butter,
kleinem Blattsalat ^{2,3)} und hausgemachten Pommes frites
€ 34,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brezelpanade mit Preiselbeeren und Rahmgurken-Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 34,-

- FISCH

Lachsforellenfilet
mit geschwenkten Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln,
Weißburgunderveloute und neue Butterkartoffeln
€ 23,-

Filet vom Wolfsbarsch
mit mediterranem Kartoffelpüree,
geschmorten Kirschtomaten und Krustentierjus
€ 32,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff