

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen, Markklößchen und hausgemachten Backerbsen
€ 7,50

Aufgeschlagenes Gartenkräutersüppchen
mit Radieschenblättermpesto, Pinienkernen
und gegrilltem Garnelenspieß
€ 9,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-KLEINE GERICHTE-

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

Hausgebeizter Fjordlachs
in Ingwer- Weißburgunderbeize
mit Zuckerschoten- Bratkartoffelsalat und Kräuterschmand
€ 16,-

Fleiner Ceasars Salad
Römersalatherzen, geröstetes Holzofenbrot,
kremiges Parmesandressing, Schaufele und gebratene Poulardenbrust
€ 18,-

Hausgemachte Spinatmaultaschen ^{1,2}
)mit Bärlauch- Kartoffelsalat
und Kalbsbratensaft
€ 17,-

-VEGETARISCH-

Frische Taglierini
mit gezupftem Mozzarella,
buntem Frühlingsgemüse und Pinienkerne
€ 18,50

- HAUPTGERICHTE-

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

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Frühlingszwiebel-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat
€ 19,50

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker

„Fleiner Leibgericht“
Medallions vom Jungschwein
an Rieslingrahmsoße mit Maultasche 1,2),
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 19,50

Schwäbischer Kalbsrahmbraten
mit Frühlingsgemüse, geschwenkten Steinchampignons
und frischen Nudeln
€ 22,-

Saftig geschmorte
Ochsenbäckle in Lemberger-Jus
mit buntem Ofengemüse,
geschmälzte Markklößchen und Butterspätzle
€ 23,-

Lammhüfte mit Frischkäse- Basilikumkruste,
bunten Frühlingsrübchen und hausgemachten Schupfnudeln
€ 26,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Brezelweckmehl paniert,
Rahmgurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren
€ 28,-

Rumpsteak
- vom deutschen Weiderind, dry aged-
mit Café de Paris Butter, kleinem Blattsalat
und hausgemachten Pommes Pont Neuf
€ 26,-

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

Filet von der „Roten Forelle“
mit geschwenkten Frühlingsrübchen und Butterkartoffeln
€ 22,-

Zanderfilet -auf der Haut gebraten-
mit feinen Tagliatellennudeln, Radieschen- Erbsengemüse
und leichter Bärlauch- Senfsoße
€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING