

-SUPPEN-

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

Kremsüppchen von frischem Spargel  
mit hausgebeiztem Fjordlachs  
€ 9,-

-KLEINE GERICHTE-

Salat von Untereisesheimer Spargel  
"Familie Sommer"  
mit Orangen-Basilikum-Vinaigrette  
und hausgebeiztem Fjordlachs  
€ 18,-

Fleiner Ceasars Salat  
Römersalatherzen, geröstetes Holzofenbrot,  
kremiges Parmesandressing, Schüffele und gebratene Poulardenbrust  
€ 18,-

Hausgemachte Maultaschen<sup>1,2)</sup>  
mit Rahmspargel und geschwenkten Radiesle  
€ 18,-

-VEGETARISCH-

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

-SAISONAL-

Portion frischer Spargel  
mit zerlassener Butter **ODER** Sauce Hollandaise

**DAZU** Kräuterflädle

**ODER**

kleine Butterkartoffeln

€ 19,-

**- HIERZU WAHLWEISE -**

Kleines Jungschwein-Schnitzel nach Wiener Art

€ 9,-

**ODER**

feine Schinkenauswahl

Schwäbisch Hällisch-, Wacholder-, Parma-, gekocht und luftgetrocknet-

€ 12,-

**ODER**

Filet von der Prevorster Forelle

€ 12,-



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

- 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

### "Feiner Leibgericht"

#### Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsöße mit Maultasche 1,2),  
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle

€ 21,50

### Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit Frühlingsgemüse, geschwenkten Steinchampignons  
und frischen Nudeln

€ 22,50

Lammhüfte mit Frischkäse- Basilikumkruste,  
bunten Frühlingsrübchen und hausgemachten Schupfnudeln

€ 26,-

### 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,-

- FISCH -

### Filet von der „Roten Forelle“

mit geschwenkten Frühlingsrübchen und Butterkartoffeln

€ 22,-

### Zanderfilet - auf der Haut gebraten-

mit feinen Tagliatellennudeln, Radieschen-Erbsengemüse  
und leichter Kerbel-Senf-Soße

€ 27,-



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING