

-SUPPEN-

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

Kremsüppchen von frischen Pfifferlingen  
mit Coppa di Parma  
€ 8,50

-KLEINE GERICHTE-

Rosa gebratenes Roastbeef  
- kalt aufgeschnitten -  
mit hausgemachter Remoulade und Lauchzwiebel-Bratkartoffeln  
€ 18,-

Hausgebeizter Fjordlachs  
mit Zitronenschmand und Zuckerschoten-Bratkartoffelsalat  
€ 18,-

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit Himbeerbalsamico, geminzter Wassermelone und Feta  
€ 17,-

Fleiner Ceasars Salat  
Römersalatherzen, geröstetes Holzofenbrot,  
kremiges Parmesandressing, Schüffele<sup>1,)</sup> und gebratene Poulardenbrust  
€ 18,-

Hausgemachte Maultaschen<sup>1,2)</sup>   
mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und Lauchzwiebeln  
€ 18,-

-VEGETARISCH-

Frische Taglierini  
mit gezipftem Mozzarella,  
buntem Marktgemüse, jungem Spinat und geschwenkten Pfifferlingen  
€ 18,50

- HAUPTGERICHTE-

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

Cordon bleu vom Jungschwein<sup>1,2)</sup>  
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,  
dazu Frühlingszwiebel-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat  
€ 19,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz  
2) Geschmacksverstärker

- HAUPTGERICHTE -

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein  
an Rieslingrahmsauce mit Maultasche 1,2),  
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle

€ 21,50

Schwäbischer Kalbsrahmbraten  
mit buntem Marktgemüse, geschwenkten Steinchampignons  
und frischen Nudeln

€ 22,50


Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren  
und Rahmgurken-Kartoffelsalat

€ 26,-

Lammhüfte mit Parmesankruste,  
Ratatouillegemüse und hausgemachten Schupfnudeln

€ 26,-

Rumpsteak 

- 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“ 

auf der Haut gebraten, mit geschwenkten Pfifferlingen,  
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, dazu Butterkartoffeln

€ 23,-

Zanderfilet - auf der Haut gebraten -  
auf mediterranem Kartoffelpüree und Basilikumsoße

€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING