

Montag bis Samstag Mittag € 12,50

« Tagesessen » auf Empfehlung



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen
€ 8,-

Schaumsüppchen von Schwarzwurzel und Apfel
mit selbst geräucherter Entenbrust
€ 9,50

-VORSPEISEN

Geröstete Schwarzbrotknödel und Linsen
mit Feldsalat und mariniertem Kalbstafelspitz
€ 17,50

Feldsalat in Cassisdressing ^{2,3)}
mit Mango-Chillichutney,

wahlweise mit
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig und Sesam

€ 16,50

oder

mit glasierter Entenbrust

€ 18,50

-VEGETARISCH

Frische Pappardelle
mit Weißkraut, Marktgemüse, Kräuterseitlingen
und gehobeltem Grana Padana
€ 21,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^{2,3)}
€ 18,50

-KLASSIKER-

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons
€ 18,-

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

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{2,3)}
€ 21,50

„Fleiner Leibgericht“
Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsoße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 23,-

-DESSERT-

Geeistes Törtchen
von weißem Schokoladenparfait mit Rohrzuckerkruste & Passionsfruchtsoße
€ 9,50

Parfait von gebrannten Mandeln
mit Zimtpflaumen und Vanilleschmand
€ 9,50

-HAUPTGÄNGE-

Filetspitzen vom Jungschwein

in grünem Pfefferrahm
mit geschmälzten Butternudeln

€ 19,-

Schwäbischer Sauerbraten

mit Rahmgemüse und Semmelknödeln

€ 22,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit glacierten Steinchampignons, buntem Gemüse und Butterspätzle

€ 24,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)}

€ 26,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus, mit herbstlichem Gemüsecausoulet,
geschmälzten Markklößchen und Butterspätzle

€ 27,-

Ragoût vom Reh

in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Kräuterseitlingen,
Birnen-Wirsing und Semmelknödel

€ 28,-

Knuspriger Braten von der Bauern-Ente

mit Cassis-Rotkohl, geschmälzten Semmelknödeln
und Maronen-Apfelpüree

€ 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren
und Rahmgurken-Kartoffelsalat ^{2,3)}

€ 28,-

- FISCH

Filet von der Rote Forelle

an Weißburgundervelouté,
mit Winterrübchen und kleinen Butterkartoffeln

€ 24,-

Filet vom Kabeljau

auf der Haut gebraten mit Lauchrisoni,
Weissburgunderveloute und eingelegter Roter Beete

€ 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff