

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen
€ 8,-

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

-VORSPEISEN

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

-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 Rieslingrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 23,-

-DESSERT-

Heiße Himbeeren
mit Rahmvanilleeis
€ 7,50

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



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-HAUPTGÄNGE-

Schwäbischer Sauerbraten
mit Rahmgemüse und Semmelknödeln
€ 22,-

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

Fjordlachsfilet
mit leichter Meerrettich-Gemüsekruste
an Lauchrisoni und eingelegte Rote Beete
€ 22,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff