

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Maultäschchen und Markklößchen  
€ 8,-

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

-VORSPEISEN

Feldsalat in Cassisdressing <sup>2,3)</sup>  
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 <sup>1,2)</sup>  
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons  
€ 18,-

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

Cordon bleu vom Jungschwein <sup>1,2)</sup>  
mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalat <sup>2,3)</sup>  
€ 21,50

„Fleiner Leibgericht“  
Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsöße mit Maultasche <sup>1,2)</sup>,  
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<sup>2,3)</sup>  
€ 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<sup>2,3)</sup>  
€ 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