

Täglich Montag bis Freitag
- Tagesessen auf Anfrage-

1/2 Hähnchen mit Landbrot
€ 12,50

1/2 Hähnchen
mit Pommes Frites
oder
Schwäbischem Kartoffelsalat 2,3)
€ 16,50

Portion Pommes-frites
€ 4,50

Schwäbischer Kartoffelsalat 2,3)
€ 6,50

Gemischter Salat
Blatt- und Rohkostsalat, Kartoffelsalat 2,3)
€ 7,50

Schwäbische Maultaschen 1,2)
- nach Hausrezept-
angeschmälzt mit Zwiebeln und Speck
€ 17,50

Hausgemachte Fleischküchle 2,3)
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat
€ 18,50

Cordon bleu vom Jungschwein 1,2)
mit Wacholderschinken in Brezelpanade,
Röstzwiebel-Bratkartoffeln und Blattsalat 1,2,3)
€ 19,50

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten
mit Land-Brot
€ 23,-

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

Saftiges Backhendl
-nach Wiener Art-
in knuspriger Panade
mit hausgemachter Remoulade,
Schwäbischem Kartoffel- und Rapunzelsalat2,3)
€ 19,-

Kalbsrahmbraten
mit glacierten Steinchampignons,
buntem Gemüse und Butterspätzle
€ 21,-

Schwäbische Salatplatte
mit Streifen von gegrillter Hähnchenbrust
und gebratenen Maultaschen 1,2)
€ 18,50

Schweizer- Wurstsalat 1,2,3)
(Schinkenwurst & Käse)
oder

Schwäbischer- Wurstsalat 1,2,3)
(Blut- und Schinkenwurst)
deftig angemacht, dazu Landbrot
€ 12,50

Rindfleisch-Brotsalat
mit Radieschen, Gurkenstreifen
und Kürbis-Kernöl 2,3)
€ 13,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff

Aus unserer
Hausbrennerei

Alle Brände auch günstig zum Mitnehmen!

Glas 4 cl

Schwäbisches
Obstwasser
€ 6,50

Zwetschge
€ 6,50

Williams-Birne
€ 7,-

Kirsche
€ 7,-

Sauerkirsche
€ 8,-

Mirabelle
€ 7,50

Wein-Trester
€ 7,50

Quittenbrand
€ 8,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand
vom Riesling
€ 8,-

- Liköre -

Pfirsich
20%vol € 6,-

Karmeliter Kräuter
20%vol. € 6,-

Waldhimbeere
20%vol € 6,-

Rotweinlikör (Portwein)
19%vol € 7,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

- Dessert -

Heiße Himbeeren
mit Rahmvanilleeis
€ 7,50

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste
und Passionsfruchtsoße
€ 9,-

Blaumohnparfait
mit eingeweckten Sauerkirschen
und kleiner Crème brûlée
von Madagascar Vanille
€ 9,50

Warmer Schokoladenbiskuit
mit eingelegten Gewürzbirnen
und Mandelnougateis
€ 10,-