

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Maultäschchen <sup>1,2)</sup> und Markklößchen  
€ 7,50

\*\*\*

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 12,50

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

Portion Pommes-frites € 4,50

Schwäbischer Kartoffelsalat <sup>2,3)</sup> € 6,50

Gemischter Salat  
Blatt- und Rohkostsalat, Kartoffelsalat <sup>2,3)</sup>  
€ 7,50

\*\*\*

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

Hausgemachte Fleischküchle <sup>2,3)</sup>  
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat  
€ 18,50

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

Schweizer- Wurstsalat <sup>1,2,3)</sup>  
(Schinkenwurst & Käse)  
mit Bratkartoffeln € 16,-

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

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

Saftiges Backhendl -nach Wiener Art-  
in knuspriger Panade  
mit hausgemachter Remoulade,  
Schwäbischem Kartoffel- und Rapunzelsalat<sup>2,3)</sup>  
€ 19,-

"Feiner Leibgericht"  
Medaillons vom Jungschwein  
an Rieslingrahmsauce  
mit gebratenen Champignons,  
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle  
€ 23,-

Kalbsrahmbraten  
mit glacierten Steinchampignons,  
buntem Gemüse und Butterspätzle  
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten  
mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat  
€ 23,- / € 28,-

\*\*\*

Filet von der roten Forelle  
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln  
€ 25,-

VEGETARISCH-

Frische Pappardelle  
im Petersilienwurzelsud,  
mit gebratenem Chicorée, winterlichem Gemüse,  
Kräuterseitlingen und gehobeltem Peccorino  
€ 22,-



**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

€ 9,-

Mirabelle

€ 8,50

Wein-Trester

€ 8,50

Quittenbrand

€ 9,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand

vom Riesling

€ 8,-

- Liköre-

Pfirsich

20%vol € 6,50

Karmeliter Kräuter

20%vol. € 6,50

Waldhimbeere

20%vol € 6,50

Rotweinlikör (Portwein)

**Glas 5 cl**

19%vol € 9,-



**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

€ 10,-

Crème brûlée  
von Madagascar-Vanille

mit Marzipanmousse  
und Gewürzkirschen

€ 10,-

Warmer Schokoladenbiskuit

mit eingelegten Clementinen  
und Spekulatius-Nougatparfait

€ 11,-