

-SUPPEN-

Traminer-Kürbissüppchen
mit Kernöl und gegrilltem Garnelenspieß € 9,50

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen € 7,50

-KLEINE GERICHTE-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz,
- kalt aufgeschnitten -
mit Linsen-Meerrettichvinaigrette,
herbstlichen Blattsalaten und Röstzwiebel-Kartoffelsalat ³⁾ € 18,-

Feldsalat in Cassisdressing ^{2,3)} mit Mango-Chillichutney
wahlweise mit
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig und Sesam € 17,50

oder
mit glasierter Entenbrust € 18,50

Gegrillte Riesengarnelen
auf Weißkraut-Perlgrauen und Krustentier-Limonenjus
€ 21,-

-VEGETARISCH-

Frische Pappardelle
mit Herbstrübchen, gebratenen Steinchampignons und Grana Padano
€ 21,-

Hausgemachte Schupfnudeln
mit exotischem Weißkraut und gebratenen Shitake Pilzen
€ 19,-

-KLASSIKER-

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

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
im Kürbis-Linsensud und geschwenkten Steinchampignons
€ 18,-

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

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



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-HAUPTGÄNGE-

Maispoulardenbrust

mit Salbei und italienischem Landschinken gebraten,
geschmorte Kirschtomaten und Pappardelle mit Grana Padano

€ 21,-

Exotisch glacierte Barbarie-Entenbrust

mit Pak Choy Gemüse und Sesamschupfnudeln

€ 28,-

Kalbsrahmbraten

mit glacierten Steinchampignons, buntem Gemüse und Butterspätzle

€ 22,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

oder mit Pommerysenf-Gemüsekruste und Röstzwiebel-Bratkartoffeln

€ 26,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit herbstlichem Gemüseassoulet,
geschmälzten Markklößchen und Schalotten-Kartoffelgratin

€ 27,-

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Ratatouillegemüse und Schalotten- Kartoffelgratin

€ 28,-

Zartes Ragoût vom Reh (Schulter und Hals)

in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Steinchampignons,
Birnen-Wirsing und Butterspätzle

€ 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

€ 32,-

- FISCH

Filet von der Rote Forelle

an Weißburgundervelouté mit Champignons,
Kirschtomaten und kleinen Butterkartoffeln

€ 23,-

Filet vom Zander

-auf der Haut gebraten-

auf Lauchrisoni (Nudelrisotto) und Kokos-Currysoße

€ 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT

WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) 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,-