

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultaschen ^{1,2)} und Markklößchen € 9,-

Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen
mit Milchschaum und Sesamgarnele € 11,-

-KLEINE GERICHTE -

Heimischer Freiland-Feldsalat ^{2,3)}
an Mango-Chillichutney
und Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Honig und Sesam € 18,50

Gebratene Jakobsmuscheln (Kammuscheln)
und gegrillte Riesengarnelen
mit Tagliatelline, wildem Brokkoli und Limonen-Krustentierjus € 29,-

-VEGETARISCH-

Hausgemachte Thymian-Gnocchi
im Karottensud, dazu wilder Brokkoli und Kräuterseitlinge
mit gezupftem Mozzarella € 23,-

Risotto vom Fregola Sarda (Perlcouscous)
mit geschmorten Winterrübchen, Gremolata und Grana Padano € 25,-

-HAUPTGÄNGE-

Geschwenkte Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
auf Senfrahmlinsen, Kalbsbratenjus und Röstzwiebeln ^{1,2,3)} € 21,-

Knuspriges Backhendl -nach Wiener Art-
in knuspriger Panade
mit hausgemachter Remoulade,
Schwäbischem Kartoffelsalat^{1,2)} und Feldsalat € 21,-

Saftiges Rahmgulasch
-vom Bürgermeisterstück-
mit Butterspätzle und Champignonscroûtons € 22,50

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff



-HAUPTGÄNGE -

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

mit Wacholderschinken in Brezelpanade,
Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten ^{1,2,3)} € 23,50

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,
Maultasche ^{1,2)}, Schupfnudeln und Spätzle € 26,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit geschwenkten Steinchampignons, buntem Gemüse und Butterspätzle € 25,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

klassisch mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)} € 32,-

Kalbschnitzel -Wiener Art paniert-

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Kartoffelsalat und Feldsalat ^{2,3)} € 35,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Winterrübchen,
geschmälzten Markklößchen und hausgemachten Schupfnudeln € 29,-

Feines Ragoût vom Reh (Schulter und Hals)

in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Steinchampignons,
Birnen-Wirsing und Butterspätzle € 32,-

- FISCH -

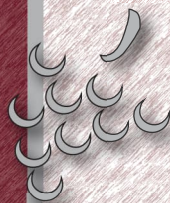
Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté, Wintergemüse
und Butterkartoffeln € 27,-

Filet vom Wolfsbarsch -auf der Haut gebraten -

und gegrillte Jakobsmuscheln

auf Pinienkernspinat und gebuttertem Kartoffelpüree
an Weißburgundervelouté € 36,-



Speisekarte Gasthof

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultaschen ^{1,2)} und Markklößchen € 9,-

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 14,50

1/2 Hähnchen mit Pommes Frites € 18,-

oder

Schwäbischem Kartoffelsalat ^{2,3)} € 19,-

- VEGETARISCH -

Thymian-Gnocchi

in Karottensud, dazu wilder Brokkoli,
Kräuterseitlinge und gezupfter Mozzarella
€ 23,-

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

geschmälzt mit Zwiebeln und Speck ^{1,2,3)},
dazu ein kleiner gemischter Salat
€ 19,-

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

in Brezelpanade
mit Bratkartoffeln
oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 19,-

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff



Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten ^{1,2,3)}

€ 23,50

Saftiges Rahmgulasch

- vom Bürgermeisterstück-

mit Butterspätzle

und Steinchampignoncroûtons

€ 22,50

Knuspriges Backhendl -nach Wiener Art-

in knuspriger Panade

mit hausgemachter Remoulade,

Schwäbischem Kartoffelsalat^{1,2)} und Feldsalat

€ 21,-

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße

mit gebratenen Champignons,

Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle

€ 26,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit geschwenkten Steinchampignons,

buntem Gemüse und Spätzle

€ 25,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten

mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat

€ 26,- / € 32,-

Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 6,50

1/4 Hähnchen mit Pommes Frites € 6,50

Rahmschnitzel mit Spätzle € 7,-



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -