

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN -

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Maultäschchen ^{1,2)} und Markklößchen € 9,-

Kürbis-Traminersüppchen

mit Steirischem Kernöl und gebratenem Garnelenspieß € 12,-

-KLEINE GERICHTE -

Kalbstafelspitz -rosa gebraten-

kalt aufgeschnitten

mit Meerrettich-Linsenvinaigrette und Röstzwiebel-Kartoffelsalat € 18,-

Herbstsalate in Walnussöldressing ^{2,3)}

dazu Mango-Chilli-Chutney, mit Ziegenfrischkäse gratiniert

mit Honig und Sesam € 18,50

-VEGETARISCH -

Hausgemachte Gnocchi

im Petersilienwurzelsud

mit wildem Brokkoli und Kräuterseitlingen € 24,-

Rahmpappardelle

mit Ofenkürbis, Gala royal,

Grana Padana und Petersilien-Haselnußpesto € 26,-

-HAUPTGÄNGE -

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

im Kürbis-Linsensud ^{1,2,3)}

mit geschwenkten Steinchampignons € 21,-

Knuspriges Backhendl -nach Wiener Art-

mit hausgemachter Remoulade

und Schwäbischem Kartoffelsalat ^{1,2)} € 21,-

Saftiges Rahmgulasch

- vom Bürgermeisterstück-

mit Butterspätzle und Steinchampignoncroûtons € 22,50

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff



-HAUPTGÄNGE -

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

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

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle € 26,-

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,

Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle € 26,-

Schwäbischer Sauerbraten

mit buntem Rahm-Gemüse und Semmelknödeln € 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren, Blattsalaten ^{1,2,3)} und hausgemachtem Kartoffelsalat € 36,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)} € 36,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Gemüsecassoulet, geschmälzten Markklößchen und Spätzle € 34,-

Zartes Rehgulasch

in Preiselbeerrahm, Herbstgemüse und Butterspätzle € 36,-

Barbarie-Entenbrust

in Soja-Chillimarinade mit Pak Choy Gemüse, Mango und Sesamschupfnudeln € 36,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln € 28,-

Filet vom Wolfsbarsch

-auf der Haut gebraten -

mit jungem Spinat, Pinienkernen und gebuttertes Kartoffelpüree

€ 39,-



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 -

Hausgemachte Gnocchi

im Petersilienwurzelsud

mit wildem Brokkoli und Kräuterseitlingen € 24,-

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,-

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln € 28,-

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
und Schwäbischem Kartoffelsalat^{1,2)} € 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 € 26,-

Schwäbischer Sauerbraten
mit buntem Rahm-Gemüse und Semmelknödeln € 28,-

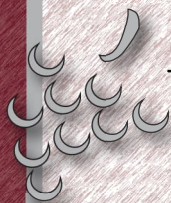
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten
mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat
€ 28,- / € 36,-

-FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 6,50

1/4 Hähnchen mit Pommes Frites € 6,50

Rahmschnitzel mit Spätzle € 7,-



Dessert

Heiße Himbeeren

mit Rahmvanilleeis

€ 9,50

Geeistes Törtchen

von weißer Schokolade

mit Rohrzuckerkruste

und Passionsfruchtsoße

€ 10,-

Warmer Schokoladenbiskuit

mit eingelegten Gewürzkirschen

und Schmandeis

€ 12,-

Mohnparfait

mit eingeweckten Zwetschgen,

kleiner Crème brûlée

und Zwetschgensorbet € 12,-

