

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN -

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

Fruchtiges Kürbis-Traminersüppchen
mit Garnelenspieß € 12,-

-KLEINE GERICHTE -

Feldsalat mit Walnussöl-Balsamico-Dressing
Kürbis-Aprikosenconfit und rosa gebratener Entenbrust € 23,-

Knuspergarnelen in der Pankokruste
mit Gemüse Couscous und Blumenkohl purée € 23,-

Herbstliche Salate mit Radieschen ^{1,2,3)}
mit Ziegenfrischkäse gratiniert,
dazu Mango-Chilli-Chutney mit Honig und Sesam € 19,50

-VEGETARISCH -

Hausgemachte Gnocchi
im Kürbissud mit wildem Brokkoli und gezupftem Mozzarella € 25,-
dazu gebratene Riesengarnelen € 29,-

Frische Pappardelle
mit Pfifferlingen, geschmorte Tomaten, Grana Padano und Basilikum-Pesto € 26,-

- HAUPTGÄNGE -

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat ^{1,2,3)}
und geschwenkten Steinchampignons € 21,-

Knuspriges Backhendl -nach Wiener Art-
mit hausgemachter Remoulade
und Schwäbischem Kartoffelsalat ^{1,2)} € 22,-

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

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

1) mit Natriumpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff



-HAUPTGÄNGE -

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle € 26,-

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle € 26,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Pak Choy, Mango-Chillichutney und hausgemachten Kroketten € 34,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Gemüse cassoulet,
geschmälzten Markklößchen und Kräuterflädle € 34,-

Zart geschmortes Rehgulasch

in Preiselbeerrahm, Birnen-Wirsing und Butterspätzle € 38,-

Kalbssteak mit Kräuterkruste

Herbstliches Gemüse und hausgemachten Kroketten € 38,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

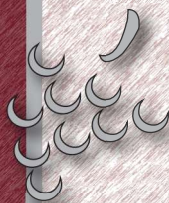
an Weißburgundervelouté mit geschwenkten Pfifferlingen,
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Butterkartoffeln € 28,-

Gegrillte Jakobsmuscheln und Garnelen

mit frischen Tagliolini, geschwenkten Radieschen, Erbsen und Babyspinat € 29,-

Zanderfilet - auf der Haut gebraten-

mit Garnelen auf Lauch-Nudelrisotto und Weißburgundervelouté € 32,-



Dessert

Limonen-Quarkmousse
mit Wildheidelbeerkompott
und Schmandeis
€ 11,-

Hausgemachtes Amarettiniparfait
mit eingeweckten Zwetschgen,
kleiner Crème brûlée
von Madagascarvanille
und warmem Schokoladenbiskuit
€ 13,-

Heiße Himbeeren
mit Rahmvanilleeis
€ 9,50

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste
und Passionsfruchtsoße
€ 11,-



Speisekarte Gasthof

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

Fruchtiges Kürbis-Traminersüppchen
mit Garnelenspieß € 12,-

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 14,50

1/2 Hähnchen mit Pommes Frites
€ 18,-

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

- VEGETARISCH -

Hausgemachte Gnocchi
im Kürbissud,
mit wildem Brokkoli
und gezupftem 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 ^{1,2,3)}
€ 19,-

Filet von der roten Forelle
an Weißburgundervelouté
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln
€ 29,-



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)}

€ 22,-

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsauce
mit gebratenen Champignons,
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle

€ 26,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit geschwenkten Steinchampignons,
buntem Gemüse und Spätzle

€ 26,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten

mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat

€ 26,- / € 36,-

-FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites € 6,50

1/4 Hähnchen

mit Pommes Frites € 6,50

Rahmschnitzel mit Spätzle € 7,-

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff

