

# Speisekarte Restaurant

## --SUPPEN -

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Maultäschchen <sup>1,2)</sup> und Markklößchen € 9,-

Schaumsüppchen von Pfifferlingen  
mit Parmaschinken € 11,-

## -KLEINE GERICHTE -

Carpaccio und gebratenes Filet von der roten Forelle  
in Mango-Chilli-Marinade mit Blattsalaten € 22,-

Sommersalate mit Radieschen <sup>1,2,3)</sup>  
mit Ziegenfrischkäse gratiniert,  
dazu Mango-Chilli-Chutney mit Honig und Sesam € 19,50

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit geminzter Wassermelone und Feta € 21,-

## -VEGETARISCH -

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

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

## -HAUPTGÄNGE -

Schwäbische Maultaschen <sup>1,2)</sup>  
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat <sup>1,2,3)</sup>  
und geschwenkten Steinchampignons € 21,-

Knuspriges Backhendl -nach Wiener Art-  
mit hausgemachter Remoulade  
und Schwäbischem Kartoffelsalat <sup>1,2)</sup> € 22,-

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

1) mit Nitritpökelsalz  
2) Geschmacksverstärker  
3) Farbstoff



-HAUPTGÄNGE -

Cordon bleu vom Jungschwein <sup>1,2)</sup>

mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten <sup>1,2,3)</sup> € 23,50

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 <sup>2,3)</sup>  
und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,2)</sup> € 36,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Butterspätzle und kleinem Salatteller <sup>2,3)</sup> € 36,-

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Pommerysenf-Kräuterkruste, Pepperonata  
und hausgemachte Pesto- Gnocchi € 34,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Gemüsecaissoulet,  
geschmälzten Markklößchen und Kräuterflädle € 34,-

Kalbssteak mit Kräuterkruste

Sommergemüse und hausgemachten Krokette € 36,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

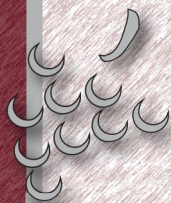
an Weißburgundervelouté mit geschwenkten Pfifferlingen,  
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Butterkartoffeln € 28,-

Gegrillte Jakobsmuscheln und Garnelen

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

Zanderfilet - auf der Haut gebraten-

mit gegrillter Garnele, Pfifferlingrisotto "Carnaroli"  
und geschmorten Kirschtomaten an weißer Tomatensoße € 32,-



## Dessert

**Heiße Himbeeren**

**mit Rahmvanilleeis**

**€ 9,50**

**Geeistes Törtchen**

**von weißer Schokolade**

**mit Rohrzuckerkruste**

**und Passionsfruchtsoße**

**€ 11,-**

**Zitronen-Joghurtmousse**

**dazu frische marinierte Erdbeeren,**

**Erdbeersorbet**

**und Creme Brûlée**

**von Madagascar Vanille**

**€ 12,-**



# Speisekarte Gasthof

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Maultaschen <sup>1,2)</sup> und Markklößchen € 9,-

Schaumsüppchen von Pfifferlingen  
mit Parmaschinken € 11,-

\*\*\*

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 14,50

1/2 Hähnchen mit Pommes Frites  
€ 18,-

oder Schwäbischem Kartoffelsalat <sup>2,3)</sup>  
€ 19,-

\*\*\*

- VEGETARISCH -

Hausgemachte Gnocchi  
im Pfifferlingsud,  
mit frischen Pfifferlingen, wildem Brokkoli  
und gezupftem Mozzarella  
€ 23,-

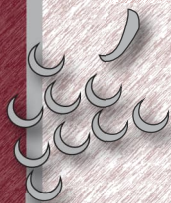
\*\*\*

Schwäbische Maultaschen <sup>1,2)</sup>  
geschmälzt mit Zwiebeln und Speck <sup>1,2,3)</sup>  
dazu ein kleiner gemischter Salat  
€ 19,-

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein  
in Brezelpanade mit Bratkartoffeln  
oder hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,2,3)</sup>  
€ 19,-

\*\*\*

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



## Cordon bleu vom Jungschwein <sup>1,2)</sup>

mit Wacholderschinken in Brezelpanade,  
Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten <sup>1,2,3)</sup>

€ 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 <sup>1,2)</sup>

€ 22,-

## "Feiner Leibgericht"

### Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsouße  
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

