

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN -

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen ^{1,2)} und Markklößchen

€ 9,-

Aufgeschlagenes Erbsen-Minzsüppchen
mit Landmilchschaum und gebeizter Lachsforelle

€ 11,-

-KLEINE GERICHTE -

Frühlingsalate in Himbeerdressing ^{2,3)} mit Mangochutney
mit Ziegenfrischkäse gratiniert

mit Honig und Sesam

€ 21,50

-VEGETARISCH -

Hausgemachte Gnocchi

im Frühlingsgemüsesud,
mit Steinchampignons, grünem Spargel und gezupftem Mozzarella

€ 23,-

wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln

€ 29,-

Hausgemachte geschmälzte Frischkäseravioli

mit Erbsen, Romanasalat und Radieschen

€ 23,-

-HAUPTGÄNGE -

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

mit Bärlauch-Kartoffelsalat, geschwenkten Steinchampignons und Kalbsbratenjus ^{1,2,3)}

€ 21,-

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Röstzwiebel-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{1,2,3)}

€ 23,50

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff



"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle

€ 26,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

€ 32,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle

€ 25,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Frühlingsgemüse cassoulet,
geschmälzten Markklößchen und Schupfnudeln

€ 29,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren, Blattsalaten^{2,3)}
und hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 34,-

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Frischkäse-Kräuterkruste,
Frühlingsrübchen und Bärlauchpesto-Gnocchi

€ 32,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

an Limonenvelouté mit grünem Spargel und Thymian-Kartoffelragoût

€ 27,-

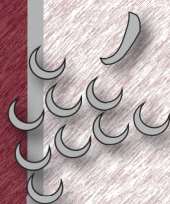
Filet vom Wolfsbarsch -auf der Haut gebraten -

und gegrillte Jakobsmuscheln

auf Pinienkernspinat und gebuttertem Kartoffelpüree

an Weißburgundervelouté

€ 36,-



Dessert

Heiße Himbeeren

mit Rahmvanilleeis

€ 9,50

Schokoladenbiskuit

mit eingelegten Sauerkirschen,
Vanille-Panna Cotta und Schmandeis

€ 12,-

Limonen-Quarkmousse

mit frischen Erdbeeren,
kleiner Crème brûlée und Pistazieneis

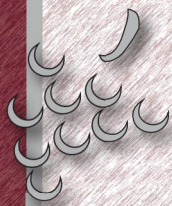
€ 14,-

Geeistes Törtchen

von weißer Schokolade

mit Rohrzuckerkuste
und Passionsfruchtsoße

€ 10,-



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 Frühlingsgemüsesud,

mit Steinchampignons, grünem Spargel und gezupftem Mozzarella

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

geschmälzt mit Zwiebeln und Speck ^{1,2,3)}

dazu ein kleiner gemischter Salat

€ 19,-

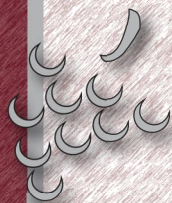
Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

in Brezelpanade

mit Bratkartoffeln

oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{2,3)}

€ 19,-



Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Röstzwiebel-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 Rieslingrahmsöße

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,-

-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

