Speisekarte Gasthof

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Maultäschchen 1,2) und Markklößchen € 8,50

***

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 14,50

1/2 Hähnchen mit Pommes Frites € 18,-

oder

Schwäbischem Kartoffelsalat 2,3)

€ 19,-

***

- VEGETARISCH -

Frische Pappardelle

mit gebratenem Romanasalat,

Erbsen, Radieschen und Grana Padano

€ 22,-

***

Schwäbische Maultaschen 1,2) - nach Hausrezept -

angeschmälzt mit Zwiebeln und Speck

und gemischtem Salat

€ 19,-

Hausgemachte Fleischküchle 2,3)

mit Röstzwiebeln, Kalbsbratensaft

und unserem Schwäbischen Kartoffelsalat

€ 18,50

- FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 7,50

1/4 Hähnchen mit Pommes Frites € 7,50

Rahmschnitzel mit Spätzle € 8,-

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff

Cordon bleu vom Jungschwein 1,2)

mit Wacholderschinken in Brezelpanade,

Speck-Bratkartoffeln und Blattsalat 1,2,3) € 23,50

Saftiges Rahmgulasch - vom Bürgermeisterstück-

mit Butterspätzle und Steinchampignoncroûtons € 21,-

Saftiges Backhendl -nach Wiener Art-

in knuspriger Panade

mit hausgemachter Remoulade, Schwäbischem Kartoffel- und Blattsalaten2,3) € 21,-

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,

Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle € 26,-

Kalbsrahmbraten mit glacierten Steinchampignons,

buntem Gemüse und Butterspätzle

€ 24,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten

mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat

€ 26,- / € 32,-

***

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté

mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln

€ 26,-

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN -

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Maultäschchen 1,2) und Markklößchen € 8,50

Erbsenschaumsüppchen

mit Landmilchschaum und gegrillter Sesamgarnele € 11,50

-KLEINE GERICHTE -

Feldsalat 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 Mozarrella € 21,-

Frische Pappardelle

mit gebratenem Romanasalat, Erbsen, Radieschen und Grana Padano € 22,

-REGIONALES -

Saftiges Rahmgulasch -vom Bürgermeisterstück-

mit Butterspätzle und Champignonscroûtons € 21,-

Schwäbische Maultaschen 1,2)

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

Cordon bleu vom Jungschwein 1,2)

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

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,

Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle € 26,-

-HAUPTGÄNGE -

Saftiges Backhendl

- nach Wiener Art - in knuspriger Panade,

mit hausgemachter Remoulade, Schwäbischem Kartoffelsalat und Blattsalaten 1,2) € 21,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle € 24,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

klassisch mit Butterspätzle **und kleinem Salatteller** 2,3) € 32,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Frühlingsgemüsecassoulet,

geschmälzten Markklößchen und Schupfnudeln € 34,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren, Blattsalaten 2,3)

und hausgemachtem Kartoffelsalat € 34,-

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Frischkäse-Kräuterkruste,

Frühlingsrübchen und Pesto-Gnocchi € 32,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln € 26,-

-DESSERT -

Heiße Himbeeren mit Rahmvanilleeis € 8,50

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade

mit Rohrzuckerkuste und Passionsfruchtsoße € 11,-

Ananascarpaccio im Tahitivanillesud

mit kleiner Crème brûlée und Kokoseis € 14,-

Hausgemachte Schwäbische Nonnenfürzle

mit frischen Erdbeeren, Limonen-Quarkmousse und Erdbeersorbet € 14,-