

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen ^{1,2)} und Markklößchen
€ 7,50

1/2 Hähnchen mit Landbrot € 12,50

1/2 Hähnchen mit Pommes Frites
oder
Schwäbischem Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 16,50

Portion Pommes-frites € 4,50

Schwäbischer Kartoffelsalat ^{2,3)} € 6,50

Gemischter Salat
Blatt- und Rohkostsalat, Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 7,50

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
- nach Hausrezept-
angeschmälzt mit Zwiebeln und Speck
€ 17,50

Hausgemachte Fleischküchle ^{2,3)}
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat
€ 18,50

Schwäbische Salatplatte
mit Streifen von gegrillter Hähnchenbrust
und gebratenen Maultaschen ^{1,2)}
€ 18,50

Schweizer- Wurstsalat ^{1,2,3)}
(Schinkenwurst & Käse)
mit Bratkartoffeln € 16,-

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade,
Röstzwiebel-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{1,2,3)}
€ 19,50

Saftiges Rahmgulasch
- vom Bürgermeisterstück-
mit Butterspätzle
und Steinchampignoncroûtons
€ 19,50

Saftiges Backhendl -nach Wiener Art-
in knuspriger Panade
mit hausgemachter Remoulade,
Schwäbischem Kartoffel- und Rapunzelsalat^{2,3)}
€ 19,-

"Feiner Leibgericht"
Medaillons vom Jungschwein
an Rieslingrahmsauce
mit gebratenen Champignons,
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle
€ 23,-

Kalbsrahmbraten
mit glacierten Steinchampignons,
buntem Gemüse und Butterspätzle
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten
mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat
€ 23,- / € 28,-

Filet von der roten Forelle
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln
€ 25,-

VEGETARISCH-

Frische Pappardelle
im Petersilienwurzelsud,
mit gebratenem Chicorée, winterlichem Gemüse,
Kräuterseitlingen und gehobeltem Peccorino
€ 22,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff

Aus unserer
Hausbrennerei

Alle Brände auch günstig zum Mitnehmen!

Glas 4 cl

Schwäbisches
Obstwasser
€ 6,50

Zwetschge
€ 6,50

Williams-Birne
€ 7,-

Kirsche
€ 7,-

Sauerkirsche
€ 9,-

Mirabelle
€ 8,50

Wein-Trester
€ 8,50

Quittenbrand
€ 9,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand
vom Riesling
€ 8,-

- Liköre -
Pfirsich
20%vol € 6,50

Karmeliter Kräuter
20%vol. € 6,50

Waldhimbeere
20%vol € 6,50

Rotweinlikör (Portwein)
Glas 5 cl
19%vol € 9,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

- Dessert -

Heiße Himbeeren
mit Rahmvanilleeis
€ 7,50

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste
und Passionsfruchtsoße
€ 10,-

Crème brûlée
von Madagascar-Vanille
mit Zitronen-Quarkmousse,
frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet
€ 10,-

Warmer Schokoladenbiskuit
mit eingelegten Sauerkirschen
und Kokos-Eis
€ 11,-