

Speisekarte Restaurant

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Maultäschchen ^{1,2)} und Markklößchen € 8,50

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kernöl und gegrilltem Garnelenspieß € 11,-

-VEGETARISCH-

Hausgemachte Gnocchi

im Kürbissud mit wildem Brokkoli, geschmorten Kirschtomaten
und gezupftem Mozzarella € 21,-

Exotische Weißkraut-Schupfnudeln

mit gebratenem Pak Choy, Mais, Shiitake Pilzen
und Mango-Chili-Chutney € 22,-

Bunte Herbstsalate

mit gerösteten Sonnenblumenkernen ^{2,3)}, Mango-Chili-Chutney,
und Ziegenfrischkäse St.Christoph, gratiniert mit Honig und Sesam € 19,50

-KLEINE GERICHTE-

Kalbstaufelspitz -rosa gebraten - kalt aufgeschnitten-

in Meerrettich-Linsenvinaigrette

auf Röstzwiebel-Kartoffelsalat ^{1,2,3)} € 20,50

- HAUPTGÄNGE-

Schwäbischer Ceasarsalat ^{1,2,3)}

mit gerösteten Maultaschen, Hähnchenbrust

und Landbrot-Crouçons € 20,50

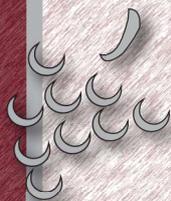
Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

mit geschwenkten Champignons im Kürbis-Linsensud ^{1,2,3)} € 19,-

Saftiges Rahmgulasch

-vom Bürgermeisterstück-

mit Butterspätzle und Champignonscrouçons € 22,50



-HAUPTGÄNGE -

Saftiges Backhendl

- nach Wiener Art - in knuspriger Panade,
mit hausgemachter Remoulade, Schwäbischem Kartoffelsalat^{1,2}
und Feldsalat € 21,-

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2}

mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten ^{1,2,3} € 23,50

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

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

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit geschwenkten Steinchampignons,
buntem Gemüse und Spätzle € 24,-

Exotische Entenbrust

mit gebratenem Pak Choy, Shiitake Pilzen
und Mango-Chili-Chutney, dazu Sesam-Schupfnudeln € 28,-

Zartes Rehgulasch

in Preiselbeerrahm mit Herbstgemüse und Spätzle € 27,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

klassisch mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3} € 32,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Herbstgemüse,
geschmälzten Markklößchen und Schupfnudeln € 34,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brezelpanade mit Preiselbeeren, Blattsalaten^{2,3}
und hausgemachtem Kartoffelsalat € 34,-

-FISCH -

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté mit geschwenkten Steinchampignons,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Butterkartoffeln € 27,-



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 -

Hausgemachte Gnocchi
im Kürbissud mit wildem Brokkoli,
geschmorten Kirschtomaten und gezupftem Mozzarella € 21,-

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit geschwenkten Champignons im Kürbis-Linsensud ^{1,2,3)} € 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,-



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

Saftiges 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 € 24,-

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten

mit Land-Brot / mit Spätzle und kleinem Salat € 26,- / € 32,-

Filet von der roten Forelle

an Weißburgundervelouté mit geschwenkten Steinchampignons, Kirschtomaten,

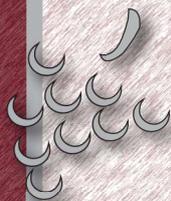
Lauchzwiebeln und Butterkartoffeln

€ 27,-

1) mit Nitritpökelsalz

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Farbstoff



- Dessert -

Heiße Himbeeren mit Rahmvanilleeis

€ 9,-

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade

mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße

€ 10,-

Hausgemachtes Blaumohnparfait

mit eingelegten Sauerkirschen und kleiner Crème brûlée

€ 12,-

Warmer Schokoladenbiskuit

mit eingelegten Zwetschgen,

Zwetschgensorbet und Quarkschaum

€ 12,50

Aus unserer **Hausbrennerei**

Alle Brände auch günstig zum Mitnehmen!

Glas 4 cl

Schwäbisches Obstwasser € 7,50

Zwetschge € 7,50

Williams-Birne € 8,-

Kirsche € 8,-

Sauerkirsche € 9,-

Mirabelle € 8,50

Wein-Trester € 8,50

Quittenbrand € 9,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand vom Riesling € 9,-

