

Aus dem Suppentopf

Kürbisrahmsuppe	g, 8	5,90 €
Wildrahmsuppe mit Champignons	g, 8	5,90 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	a, c, g, i, 8	4,90 €

Salate und Vesper

Salatvariation an Frenchdressing	a, c, g, j, 2, 8, 14	
➤ mit in Butter gebratenen Fischfilets	d d 8, 14	17,90 €
➤ mit einem Rinder-Rückensteak	8, 14	19,90 €
➤ mit Roastbeefstreifen & Champignons	8, 14	17,90 €
➤ mit gebratenen Putenstreifen	8, 14	14,90 €
➤ mit gerösteten Maultaschen	8, 14	14,90 €
Bunter Salat an Frenchdressing	a, c, g, j, 2, 8, 14	4,90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln und Landbrot	1,2,3,7, a,i,j	9,90 €
Schweizer-Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Landbrot	1,2,3,7,8, a,g,i,j	9,90 €
Lumpen-Salat mit Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln und Landbrot	1,2,3,7,8, a,g,i,j	9,90 €
Portion Bratkartoffeln zum Salat oder Vesper		4,90 €



Winterliches

Saftiger Rinderbraten in Burgundersauce mit Blaukraut und Spätzle	a, i	18,90 €
Hirschgulasch in Wacholdersauce mit Blaukraut und Spätzle	a, i	19,90 €
Schweinelendchen vom Grill mit Rahmsauce, Champignons und Spinatspätzle	a, g, i, 8	19,90 €
Champignons-Risotto Rahmrisotto mit gebratenen Champignons Käseraspeln und Kirschtomaten	a, g, i 8	14,90 €
Zanderfilets vom Grill auf Rahmrisotto mit Champignons & Kirschtomaten	a, d, g, 8	21,90 €
Käs´spätzle mit Röstzwiebeln dazu einen bunten Salat	a, c, g, j, 2, 8, 14	14,90 €
Spinat-Käs´spätzle mit Röstzwiebeln dazu einen bunten Salat	a, c, g, j, 2, 8, 14	14,90 €
Familienmenue		39,50 €

Ein leckeres Gericht für 2 Erwachsene und bis 3 Kinder
(unter 12 Jahren) incl. 1,5 l einheitlichem alkoholfreiem
Getränk servieren wir Ihnen wie zu Hause in Schüsseln
auf den Tisch



Fleischgerichte

Putensteak vom Grill an Rahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelrösti	a, c, g, i, g	16,90 €
Rahmschnitzel (vom Schwein) mit gebratenen Pilzen dazu Spätzle und einen Salat	a, c, g, i, j, 2,8,14	16,90 €
Panierte Schnitzel (vom Schwein) dazu Pommes-Frites und Salat	a, c, g, j, 2,8,14	16,90 €
Cordon-Bleu (vom Schwein) dazu Pommes-Frites und Salat	a, c, g, j, 2,8,14	17,90 €
Schwobe-Teller Schweinefilet-Medaillons vom Grill an Rahmsauce auf Käse-spätzle mit Röstzwiebeln	a, c, g, i, g	19,90 €
Schwäbischer Rostbraten vom Grill an Burgundersauce mit Röstzwiebeln und Pommes-Frites	i,	23,90 €
hausgemachte Maultaschen Hackfleisch-Spinat-Füllung, Röstzwiebeln und Salat	a, c, g, i, j 2, 8, 14	14,90 €



14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

a) Glutenhaltig	h) Schalenfrüchte / Nüsse
b) Krebstiere	i) Sellerie
c) Eier	j) Senf
d) Fische	k) Sesamsamen
e) Erdnüsse	l) Schwefeldioxid
f) Sojabohnen	m) Lupinen
g) Milch (einschließlich Laktose)	n) Weichtiere

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. mit Farbstoff(en)	8. mit Milcheiweiß
2. mit Konservierungsstoff(en)	9. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel	10. chininhaltig
4. mit Geschmacksverstärker(n)	11. gewachst
5. mit Schwefeldioxid	12. mit Taurin
6. mit Schwärzungsmittel	13. enthält eine Phenylalaninquelle
7. mit Phosphat	14. mit Süßungsmittel

...etwas Süßes

Espresso-Affogato

mit Vanilleeis (separat) 3,30 €

Nuss-Schleckerle

Walnusseis mit Baylies & Sahne 3,00 €

Schoko-Schleckerle

Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne 3,00 €

Zwetschgen-Schleckerle

Walnusseis mit Zwetschgen & Sahne 3,00 €

Kirsch-Schleckerle

Vanilleeis mit Kirschen & Sahne 3,00 €

Bananensplit

mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln & Sahne 5,90 €

Warme Himbeeren

mit Vanilleeis & Sahne 5,90 €

Warme Kirschen

mit Vanilleeis & Sahne 5,90 €

Warme Zimtpflaumen

mit Walnusseis & Sahne 5,90 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis, warme Schokoladensauce & Sahne 5,90 €

Apfelküchle

mit Vanilleeis & Sahne 6,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere,
Joghurt-Orange, Sahne-Amarena



