


Unsere Herbst-Empfehlungen

Kürbissuppe 	5,80 €
Filetteller nach „Art des Hauses“ Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	18,90 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	14,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	20,80 €
Schwäbischer Rahm-Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl	17,50 €
Kalbsrückensteak in Pinienkernkruste dazu Steinpilze und hausgemachte Spätzle	19,20 €
Norweger Lachsfilet in Olivenöl gebraten mit feiner Riesling-Sahnesauce, frischen Kräutern, Gemüse der Saison und Tagliatelle	20,50 €
Rehbraten mit hausgemachten Semmelknödeln dazu Rotkohl und Preiselbeeren	19,80 €
Tagliatelle mit Champignons Kirschtomaten und Steinpilzen	16,90 €
Kürbis- Gemüsepfanne überbacken mit Schafskäse, dazu Basmatireis	16,90 €
Gebratene Ente an Kastaniensauce mit Kartoffelknödel und Karotten-Zucchini- Gemüse	19,50 €

Fitnesssalatteller 13,80 €
mit saftig gebratenen Putenstreifen
oder mit geräuchertem Lachs

Hausgemachte Käsespätzle 12,50 €
mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln
und Salatbouquet

Schwäbischer- oder Schweizer Wurstsalat 8,70 €
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln
dazu ein Brotkorb

Wir empfehlen Ihnen einen kleinen herbstlichen Beilagen Salat 4,90 €

Und was Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90 €
(3 Kugeln nach Wahl)

Gebackene Apfelküchle 6,50 €
in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis

Crème brûlée 7,60 €
nach Art des Hauses

Hausgemachtes Tiramisu 6,50 €

