

Mittagskarte

28.07.-01.08.2025

Cilli con Carne mit Baguette 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchenspieß mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Rösti 11,50 €

Ofenkartoffel mit Quark Salatbouquet  9,50 €

Dienstag:

Cilli con Carne dazu Reis 11,50 €

Bandnudeln mit Pfifferlingsauce  9,50 €

Mittwoch:

Saure Nierle mit Kartoffelpüree 11,50 €

Frischer Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken dazu Rösti  9,50 €

Donnerstag:

Schweinerückensteak mit Paprikasauce und Pommes 11,50 €

Gemischter Salat mit panierten Mozzarella-Sticks dazu Preiselbeeren  9,50 €

Freitag:

Viktoriabarschfilet mit Weißwein-Kräuter-Sauce auf Bandnudeln 11,50 €

Gemüsebratlinge mit Pilz-Rahm-Sauce und Spätzle  9,50 €



Empfehlung

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,90 €
Fitnesssalatteller mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
Filetteller nach „Art des Hauses“ Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
Kalbsrückensteak an Pfifferling-Rahm-Sauce dazu Tagliatelle	28,00 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gemüse in Kokos-Chili-Sauce dazu Reis	14,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

