

Mittagskarte

25.08.-29.08.2025

Linsensuppeneintopf 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Rindertafelspitz und geschmorte Schweinebäckchen
In Meerrettichsauce, serviert mit Petersilienkartoffeln  11,50 €

Bandnudeln mit Pfifferling-Rahm-Sauce 9,50 €

Dienstag:

Herren-Rindergulasch mit grünem Pfeffer
Dazu Bandnudeln 11,50 €

Gemüse-Lasagne, serviert mit frischem Blattsalat  9,50 €

Mittwoch:

Krautwickelrouladen in Kraut-Speck-Sauce
Dazu Petersilienkartoffeln 11,50 €

Gemüsebratlinge mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle 9,50 €

Donnerstag:

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen 11,50 €

Tortelini mit Spinatfüllung Tomatensauce
Verfeinert mit Rucola und Parmesankäse  9,50 €

Freitag:

Victoriabarschfilet in Weißwein-Kräutersauce
Serviert mit Reis 11,50 €

Sellerie-Schnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat  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 €

