

Mittagskarte

15.12.2025 - 19.12.2025

Eierflockensuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Geschnetzeltes von Schwein und Rind
in Rahm-Champignon-Sauce, dazu Spätzle 11,50 €

Semmelknödel in Pilz-Rahmsauce  9,50 €

Dienstag:

Hähnchenschnitzel in Sesam paniert mit Kartoffelsalat 11,50 €

Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti  9,50 €

Mittwoch:

Hirschkalbsbraten mit Semmel- & Kartoffelknödel 11,50 €

Gemüsemaultaschen mit Kokos-Chilli-Sauce
und Kartoffelsalat  9,50 €

Donnerstag:

Schweinerückensteak in Paprikasauce, dazu Pommes 11,50 €

Tortellini mit Mozzarellafüllung in Tomatensauce
und mit Käse überbacken  9,50 €

Freitag:

Paniertes Schollenfilet in Weißweinkräutersauce,
dazu Bandnudeln 11,50 €

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



Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	6,80 €
Fitnesssalateller 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 €
Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit Kürbisragout, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Zimtkirschen und Vanilleeis	8,50 €
Zwetschgenknödel an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,50 €

