

# Mittagskarte

15.12.2025 - 19.12.2025

Eierflockensuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

## Montag:

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

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 €

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

## Donnerstag:

Schweinerückensteak in Paprikasauce, dazu Pommes 11,50 €

Tortellini mit Mozzarella-Füllung in Tomatensauce 9,50 €  
und mit Käse überbacken 

## Freitag:

Paniertes Schollenfilet in Weißweinkräutersauce, 11,50 €  
dazu Bandnudeln

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



# Empfehlung

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	6,80 €
<b>Fitnesssalatteller</b> mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
<b>Filetteller nach „Art des Hauses“</b> Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
<b>Putensteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
<b>Rahmsauerbraten</b> mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
<b>Lachsfilet vom Grill</b> in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
<b>Gnocchi</b> mit Kürbisragout, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
<b>Fleischkäse</b> mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
<b>Hausgemachter Ofenschlupfer</b> mit Zimtkirschen und Vanilleeis	8,50 €
<b>Zwetschgenknödel</b> an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,50 €

