

Mittagskarte

19.01.2026 – 23.01.2026

Kürbiscremesuppe	4,00 €
Kleiner Salatteller	4,00 €
Montag:	
Halbes Hähnchen aus dem Ofen mit Pommes	11,50 €
Spaghetti Carbonara	 9,50 €
Dienstag:	
Hausgemachter Hackbraten mit Pfefferrahmsauce und Kroketten	11,50 €
Gebratene Linsentaler mit Kokos-Chilisauce dazu Grillgemüse	 9,50 €
Mittwoch:	
Gulasch vom Rind und Schwein mit Bandnudeln	11,50 €
Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti	 9,50 €
Donnerstag:	
Hähnchenbrustfilet vom Grill in Rotwein-Specksauce mit Pommes	11,50 €
Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison, Hollandaise und Petersilienkartoffeln	 9,50 €
Freitag:	
Paniertes Tilapiafilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	11,50 €
Kürbisragout mit Reis	9,50 €



Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	6,80 €
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 €
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 €

