

# 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

<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 €

