

# Mittagskarte

**09.02.2026 – 13.02.2026**

Chili con Carne Suppe 4,00 €  
Kleiner Salatteller 4,00 €

## Montag:

Putengyros mit Zaziki und Pommes 11,50 €

Gemüsebratlinge an Weißweinkräutersauce  
mit Reis  9,50 €

## Dienstag:

Gemischter Braten vom Schwein und Rind „Jäger Art“  
an Pilzrahmsauce mit Spätzle 11,50 €

Linsenbolognese mit Tagliatelle  9,50 €

## Mittwoch:

Paniertes Schweinekotelett an Bratensauce mit Kartoffelsalat 11,50 €

Hausgemachte Semmelknödel in Lauchgemüse  9,50 €

## Donnerstag:

Gänsebraten an Rotkraut mit Kartoffelknödel 11,50 €

Hausgemachte Gemüsemaultaschen an Tomatensugo  9,50 €

## Freitag:

Garnelen gebraten in Knoblauch-Öl  
an Fenchel-Weißweinkräutersauce mit Bandnudeln 11,50 €

„Burrito“ gefüllt mit mediterranem Gemüse  
und Käse überbacken mit Knoblauch-Dip  9,50 €

# *Empfehlung*

<b>Tagessuppe</b>	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>Rinderroulade</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 mediterranem Grillgemüse, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
 <b>Fleischkäse</b> mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
<b>Hausgemachte Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	7,80 €
<b>„Heiße Liebe“</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

