

# Mittagskarte

02.03.2026 – 06.03.2026

Kohlrabicremesuppe mit Croûtons		4,00 €
Kleiner Salatteller		4,00 €
<b>Montag:</b>		
Hähnchengeschnetzeltes in Honig-Senf-Sauce mit Reis		11,50 €
Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken		9,50 €
<b>Dienstag:</b>		
Sauerbraten mit Spätzle		11,50 €
Gratinierte Ofenkartoffel gefüllt mit mediterranem Gemüse		9,50 €
<b>Mittwoch:</b>		
Schweinehaxen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		11,50 €
Mit Käse überbackene Flädle gefüllt mit Schwarzwurzelgemüse		9,50 €
<b>Donnerstag:</b>		
Hirschragout mit Semmelknödel		11,50 €
Mediterranes Grillgemüse an Kokos-Chili-Sauce mit Reis		9,50 €
<b>Freitag:</b>		
Tilapiafilet mit Bandnudeln an Bärlauchpesto		11,50 €
Tagliatelle mit Bärlauchpesto garniert mit Kirschtomaten und frischen gebratenen Champignons		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 €

