

Mittagskarte

16.03.2026 – 20.03.2026

Gemüsecremesuppe mit Croûtons 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

„Grillteller“ Schweinerückensteak und Hähnchenspieß
an Kräuterrahmsauce mit Pommes 11,50 €

Gemüsebratlinge an Pilzrahmsauce mit Spätzle  9,50 €

Dienstag:

Putenrollbraten an Paprikasauce mit Bandnudeln 11,50 €

Cremiger Frühlingsauflauf mit Kartoffeln, Gemüse
und Bärlauch  9,50 €

Mittwoch:

Geschnetzelte Rinderhüfte in Rotweinsauce mit Wedges 11,50 €

Gefüllte Zucchini an Tomatensauce mit Couscous  9,50 €

Donnerstag:

Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln 11,50 €

Mit Käse überbackene Penne in Paprikasauce  9,50 €

Freitag:

Kabeljaufilet in Pfefferkruste gebraten an Zitronenbuttersauce
mit Reis 11,50 €

Tagliatelle mit Spinat-Gorgonzolasauce  9,50 €

Empfehlung

Tagessuppe	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 €
Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

