

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	15,50 €
Weingut Aufricht		
Wermut Rosé auf Eis	4 cl	6,50 €
Wermut Rosé Spritz	0,2 l	9,50 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	8,00 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol	0,1 l	8,00 €
La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé	0,1 l	9,00 €
“Hugo” / “Hugo” alkoholfrei	0,2 l	8,00 €
Jörg Geiger Apfelsinfonie alkoholfrei	0,1 l	8,00 €

MENÜ

Aromatischer Feldsalat im Hausdressing
mit Speckstreifen und Kracherle

Gebratene Riesengarnelen auf saftigem Kokosrisotto
mit kleinen Gemüsen und Curry-Mangosauce

Dreierlei vom Lebkuchen
auf Schokoladensoße

57 €

WEINEMPFEHLUNG

2023 Le Vent Dans Les Voiles
Valérie Courrèges
Vermentino
0,25 l 8,50 €
0,75 l 25,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Aromatischer Feldsalat im Hausdressing mit Speckstreifen und Kracherle	12,00 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Gebratene Gänsestopfleber an kleinem Salat mit Dominics Quittengelée	22,50 €
Geräuchertes Forellenfilet auf süß-saurem Linsensalat mit Rote Bete – Mousse	16,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

SUPPEN

Cappuccino von der Marone mit weißem Portwein	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	8,00 €

FISCHGERICHTE

Scharf angebratener Gelbflossen-Thunfisch mit Tomaten-Kapernbutter, kleinen Kartoffeln und Blattsalaten	34,00 €
--	---------

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	28,50 €
Filetsteak 200 g	34,50 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln	7,00 €
Gemischtes Gemüse oder Salatteller	7,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle in Gorgonzolacreme mit karamellisierten Walnüssen und frischen Feigen	21,00 €
--	---------

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites	31,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti	31,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	31,00 €
Knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl und Brezelknödeln	31,00 €

Knuspriger Gänsebraten
vom Bauern Hermann Mayer aus Waldenbuch 42,50 €

„**klassisch**“ - mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und glacierten Maronen

„**schwäbisch**“ - mit Spätzle vom Brett und „durchschossenem“ Kartoffelsalat (Kartoffel-Endiviensalat)

WEINEMPFEHLUNG ZU GANS UND ENTE

2020	<i>Spätburgunder trocken</i> Qualitätswein Weingut Bercher Burkheim	2021	Untertürkheimer Gips Spätburgunder 1G Weingut Aldinger Fellbach
	0,25 l – 8,50 €		0,75 l – 49,50 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	15,00 €
Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat	16,50 €
Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	16,50 €
Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett	28,00 €
Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfresches Gemüse und Spätzle vom Brett	27,50 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an.

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanillesauce und Vanilleeis	11,50 €
Dreierlei vom Lebkuchen auf Schokoladensoße	11,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	11,00 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €
„Despresso“ – ein kleiner süßer Abschluss – Espresso + Mini Dessert	6,00 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf,
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an.