APERITIF

Mandois blanc de blanc Champagner 0,1l 17,5€

Prosecco 0,1l 8,5€
Limonensirup | Cassis | Aperol | Holunder

La Jara Pinot Grigio Rose Spumante 0,1l 9,5€



Negroni 9€



Hugo / **Hugo** *alkoholfrei* 8€

Apfelsinfonie Jörg Geiger 0,1l *alkohlfrei* 8€

Sekt *alkoholfrei* 0,1l 6,5€

MENÜ

Aromatische Feldsalatröschen
Hausdressing | Croûtons | Speckstreifen
***
Medaillons vom Hirschkalbsrücken
Walnuß-Krusteln | Gemüse | Wacholderrahm
***
Dreierlei von der Valrhona Schokolade
Mousse au chocolat | Schokoladeneis | kleiner Schokoladenkuchen

65€

WEINEMPFEHLUNG

2023 AN/2
Vin de la terra de les Illes Balears
Mallorca
0,75 l – 61€

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Duett von der Gänsestopfleber 26€
Terrine und gebraten | Dominics Quittengelée | hausgemachtes Buttertoast

2015 Schreckbichl Südtirol, Canthus Passito 5cl - 13,5€

Garnelen im Kartoffelmantel 19,5€
Mango-Chili-Dip | kleiner Wintersalat

Aromatische Feldsalatröschen 13,5€
Hausdressing | Croûtons | Speckstreifen

Geschmälzte Maultasche 11,5€
Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

Gemischter Salatteller 8,5€
Blattsalat | hausgemachte Rohkostsalate

SUPPEN

Karotten-Orangensüppchen 10,5€
Ingwer | gebratene Riesengarnele

Hausgemachte Rinderkraftbrühe 9€
Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet 38€
Safransauce | Bandnudeln | kleine Gemüse

VEGETARISCH

Rahmige Tagliatelle 22,5€
Gorgonzola | Feige | karamellisierte Walnüsse

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g 29,5€

Filetsteak 200 g 37,5€

BEILAGEN

Pommes frites, Bratkartoffeln 7€

Gemischtes Gemüse 8€
Gemischter Salat 8,5€

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce oder Bratensauce 3€

FLEISCH

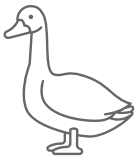
Wiener Schnitzel 33,5€
zartes Kalbfleisch | Pommes frites

Zürcher Sahnegeschnetzeltes 33,5€
zartes Kalbfleisch | Champignonrahm | Kartoffelrösti

Knusprige Bauernente 37€
Apfelrotkohl | Brezelknödel | Preiselbeerapfel

Zwiebelrostbraten 33,5€
Zwiebelschmälze | Bratensauce| Bratkartoffeln

Ofenfrischer Gänsebraten
vom Bauern Hermann Mayer aus Waldenbuch 48,5€



"klassisch" - Kartoffelkloß, Rotkraut und glasierte Maronen

"schwäbisch" - Kartoffel-Endiviensalat und Spätzle

2022 Weingut Bercher, Spätburgunder trocken
0,25 l - 9,2€
2024 Weingut Aldinger, Untertürkheimer Gips, Spätburgunder
0,75l - 57€

SCHWÄBISCHES

Fleischkäse 17,5€
Bratkartoffeln | Zwiebelschmälze | Spiegelei | Bratensauce

Zwei Maultaschen | hausgemachter Kartoffelsalat 17€
wahlweise: im Ei gebacken, geschmälzt oder in der Brühe

Saure Schweinenierle 18,5€
Bratkartoffeln | Blattsalat

Zartes Wildragout 32,5€
Wacholderrahm | Spätzle vom Brett

Schienles Filetteller 32€
Dreierlei Filets | Champignonrahmsauce | Gemüse | Spätzle vom Brett

Gerne bieten wir Ihnen von fast allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an -2,5€

DESSERT

Crème Brûlée mit Sorbet 12,5€

Dreierlei von der Valrhona Schokolade 13€
Mousse au chocolat | Schokoladeneis | kleiner Schokoladenkuchen

Hausgemachte Apfelküchle 13€
Vanilleeis | hausgemachte Vanillesauce

Zitronensorbet im Glas 6,5€
wahlweise mit Vodka oder Prosecco

“Despresso” 6€
Mini Dessert | Espresso

Affogato al caffè 6€
Vanilleeis | Espresso

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso 3€
Tasse Kaffee 3,5€
Cappuccino 4€

Eine kleine Auswahl unserer Digestifs
- gerne beraten wir Sie auch persönich:

Schreckbichl, Südtirol:
- 2015 Canthus Passito 5cl - 13,5€

Weberhof, Südtirol:
- Vinschger Marille 2cl - 8,5€
- Alte Marille 2cl - 9,8€

Ziegler, Freudenberg:
- Williams 2cl - 8€
- Waldhimbeere 2cl - 8€
- Wildkirsche No.1 2 cl - 12,5€