

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle 4,40

Kürbiscremesüppchen mit Kernen und Öl oder **Waldpilzcremesüppchen**
mit Kracherle 4,80 oder einfach fragen was es noch so hätte....

Verschiedene Hauptgerichte

Bunter **Salatteller** als Beilage 4,- Portion **Gemüse** extra 4,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle 5,50

Vom Schwein:

Paniertes **Schweineschnitzel** mit Pommes frites 12,-
Schweinemedallions unter der Kräuterkruste mit
hausgemachten Spätzle 17,90
Filetspitzen in Sahnesoße mit Champignons und Spätzle 17,90

Vom Rind:

Schwäbischer Zwiebel – **Rostbraten** vom Rinderrücken
- wahlweise mit gebackenen oder gedämpften Zwiebeln -
dazu hausgemachte Spätzle 21,50
Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersoße und Kroketten 21,50
Tomahawksteak für zwei Personen (ca. 1200 gr mit Knochen) mit
Kräuterbutter, Marktgemüse, Kartoffelgebackenem und Soße 62,-

Vom Kalb:

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln 17,80
Cordon bleu mit Pommes frites 18,80
Kalbsjägerschnitzel mit Champignons und Spätzle 18,80
Kalbsrückensteak mit Kräuterchampignons, Rahmsauce und Spätzle
24,-

Wilde Sache(n).....

Herzhaftes **Hirschragout** mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle 19,90

Regionale Gerichte:

Hausgemachte **Maultaschen** gebraten oder in der Brühe 9,80

Saure **Kutteln** „südlich“- mit Tomaten & Kräuterm, dazu Bratkartoffeln
11,90

Geflügelgerichte:

Putenschnitzel in der Erdnußkruste mit Kroketten 15,90

Bunter **Blattsalat** mit gebratenen **Putenbruststreifen** und Brot 13,-

Fischgericht:

Gebratenes **Zanderfilet** Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Rieslingsoße
18,50

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Kräuter- Zwiebelschmelze 9,80

...fragen Sie gerne nach einer vegetarischen Tagesempfehlung....

* mit Phosphat und Konservierungsstoff
Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärker