

Abendkarte

Vorspeisen und Salate

Euro

Waldorfsalat mit Schwarzwälder Schinken 1,2,4	
Toast u. Butter	11,50
Matjesfilet *Hausfrauenart* mit Salzkartoffeln	12,50
bunter Salatteller 6 mit gerösteten Maultäschle	13,00
bunter Salatteller 6 garniert mit Ei, Käse u. Schinken 1,2,4,	13,20
Blattsalate 6 mit lauwarmen Pfifferlingen (vegan)	14,20
gr. Salatteller 6 mit Hähnchenbrustfilet	15,80
mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast u. Butter	14,80

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe	5,30
Kraftbrühe mit hausgemachten Leberklößchen	5,80
Tomatensuppe mit Weißbrotcroutons	5,80
Wildkraftbrühe mit Eierstich	6,00
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsestreifen	6,40
Badisches Rieslingsüpple mit Champignons	6,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,50
hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7,80

Eier u. Mehlspeisen

Bauernomelett 1,2 mit buntem Salat 6	12,40
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	12,80
Tiroler Speckpfannkuchen 1,2 mit Blattsalaten 6	13,40
Omelett gefüllt mit Champignons Salzkartoffeln u. bunter Salat 6	15,00

<u>Fische</u>	Euro
<i>Lachsschnitte auf Blattspinat mit Zitronensauce und Butterreis</i>	24,30
<i>Schollenfilet in Mandelbutter mit Dampfkartoffeln und Brokkoli</i>	24,50
<i>Forelle blau oder *Müllerin* mit Dampfkartoffeln und buntem Salat 6</i>	26,50
<i>St. Peterfisch gebraten mit Sc. Hollandaise Dampfkartoffeln und Romanescu</i>	26,90
<i>Zanderfilet im Lauchbett mit Rjeslingsauce, Butterreis und buntem Salat 6</i>	27,00
 <u>Leichte Kost</u>	
<i>Kalbsfrikassee und Champignons mit Butterreis und buntem Salat 6</i>	20,20
<i>Putenbrüstchen im Sesammantel mit Dampfkartoffeln u. Karottenscheiben</i>	19,90
<i>gebratenes Poulardenbrüstchen in Apfelcurry-sauce mit bunten Nudeln und Blattsalaten 6</i>	20,60
<i>Kalbsleber in Cassis-sauce mit Berner Röstli und Blattsalaten 6</i>	24,50
 <u>Für unsere kleinen Gäste</u>	
<i>Butternudeln oder Spätzle mit Tomatensauce</i>	5,50
<i>Pumuckel Hähnchennuggets mit pommes frites und Ketchup</i>	10,00
<i>Donald Duck kl. Schweineschnitzel paniert mit pommes frites</i>	11,40
<i>Tante Daisy - Putenschnitzel in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle</i>	12,20

Schwäbische Spezialitäten

	Euro
<i>Käsespätzle mit Blattsalaten</i> 6	12,80
<i>Nudelauflauf mit Schinken- 1,2,3, oder Gemüsestreifen und buntem Salat</i> 6	14,20
<i>Gaisburger Marsch (Schwäbischer Eintopf)</i>	14,20
<i>geschnetzelte Rinderleber mit Butternudeln u. buntem Salat</i> 6	18,60
<i>Stauferlendchen (Schweinefilet) 1,2,3 mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat</i> 6	22,50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und buntem Salat</i> 6	26,80
<i>Rappenauer Sudpfännle 3 verschiedene Medaillons in Bierkümmelsauce mit Schupfnudeln und buntem Salat</i> 6	27,60
<i>Rindergulasch *Stroganoff* mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat</i> 6	28,70

Aus der altbewährten Küche

<i>Schweineschnitzel paniert mit pommes frites u. buntem Salat</i> 6	18,00
<i>Schweizer Sahnegeschnetzeltes vom Kalb mit Berner Rösti und buntem Salat</i> 6	23,30
<i>Cordon bleu vom Kalb 1,2,3 mit pommes frites und buntem Salat</i> 6	26,60
<i>Kalbsrückensteak und Pfifferlinge in Sahne mit hausgemachten Spätzle und Blattsalaten</i> 6	29,50
<i>Farmersteak (Rinderrückensteak in Schinkenspeck gebraten) 1,2,3 mit Röstkartoffeln u. Butterbohnen</i>	27,00
<i>Steak vom Rinderfilet in rosa Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und buntem Salat</i> 6	36,60

Hauptgerichte

Euro

<i>Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce mit Dampfkartoffeln u. kalten Beilagen</i>	18,30
<i>Rinderhüfte in Burgunder mit Serviettenkloß u. buntem Salat</i> 6	18,50
<i>Schweinerückensteak *nach Art des Bierkutschers* mit Kartoffelplätzchen und buntem Salat</i> 6	19,40
<i>Putenstrreifen in Basilikumsauce mit Butterreis und buntem Salate</i> 6	21,00
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senf-Sauce mit pommes croquettes und buntem Salat</i> 6	22,70
<i>Mailänder Käseschnitzel auf Butternudeln mit Blattsalaten</i> 6	26,50
<i>Rinderfilet *Elsässer Art* 1,2,3 mit pommes dauphines u. Schwarzwurzeln</i>	36,60

Unsere Biermenüs

Cassis-Bier-Cocktail 4,50

Blattsalat in Honig-Bier-Dressing

*Schweinefilet in Steinpilz-Bier-Sauce
mit pommes croquettes u. Brokkoli*

Apfelringe im Bierteig 36,80

Altdeutsches Biersüpple

*Rumpsteak in Ingwer-Bier-Sauce
mit Butternudeln u. buntem Salat* 6

Bierparfait mit Himbeersauce 40,80

<u>Vegetarische / Vegane Gerichte</u>	Euro
Pastinaken-Kartoffelküchle mit Kräuterdip	13,40
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken	14,20
Spinatschupfnudeln in der Eihülle mit buntem Salat 6	14,50
Brokkoli-Lauch-Curry (vegan)	14,50
Gemüserösti mit Blattsalaten 6 (vegan)	14,80
Bandnudeln mit Erdnußsauce (vegan)	14,80
Kartoffelgugelhupf mit Pilzragout und buntem Salat 6	15,00
Grüne Nudeln u. Steinpilze in Käse- Sauce mit Blattsalaten 6	15,80

Saisonale Gerichte (nicht immer verfügbar)

Wildschwein in Wachholderrahm mit Kroketten und Apfelrotkraut	23,50
Wildschweinrücken *Hohenloher Art* mit Schupfnudeln und bunter Salat 6	24,50
Hirschkalbsbraten *St Hubertus* mit Serviettenkloß und Blattsalate 6	25,00
Rehkeule *Försterin* mit hausgemachte Spätzle und bunter Salat 6	25,30
geschmorter Hirschrücken und Preiselbeerbirne mit pommes dauphines und Blattsalate 6	27,20
Rehrücken im Lembergersössle mit hausgemachte Spätzle u. bunter Salat 6	27,80

Für den kleinen Hunger

Euro

<i>Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toast</i>		8,50
<i>Bauerntoast (Schinkenwurst, Speck, Paprika und Champignons) mit Käse überbacken</i>	1,2,3,	9,80
<i>Käserühreitoast mit Schinken u. Champignons</i>	1,2,3,	11,00
<i>Bananen-Schlemmert toast (Bananen, Schinkenstreifen Kokosraspeln) mit Bavaria blue überbacken</i>	1,2,3	11,00
<i>Camembert-Birnen-Toast (Schinken, Birnen und Preiselbeeren) mit Camembert überbacken</i>	1,2,3	11,90
<i>Landhausteller (Schweinemedallions auf Toast) mit Champignons und Salaten garniert</i>	6	20,00

Kalte Gerichte

<i>Wurstsalat mit Brot</i>	1,2,3,6,7	9,90
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Brot</i>	1,2,3,6,7	9,90
<i>Wurstsalat *Straßburger Art* mit Brot</i>	1,2,3,6,7	10,30
<i>Brauerteller mit Butter und Brot (Wurst, Schinken Ei u. Käse)</i>	1,2,3,7	12,50
<i>Schwarzwälder Schinken vom Brett</i>	1	
<i>oder Portion gekochter Schinken</i>	1,2,3	
<i>mit Butter und Brot</i>		12,70
<i>Portion kalter Braten mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot</i>		13,00
<i>gekochter Tafelspitz in Sc. Vinaigrette</i>	6	
<i>mit Butter und Brot</i>		13,70
<i>bunter Käseteller mit Butter und Brot</i>		13,20

Eis und Desserts

Euro

<i>Portion gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,50
<i>Eisbecher *Louise*</i>	
<i>Vanille- und Walnußeis mit Himbeersauce</i>	7,20
<i>Pfirsich *Melba*</i>	
<i>Vanilleeis mit Pfirsich und Johannisbeersauce</i>	7,50
<i>Eisbecher *Marakesch*</i>	
<i>Schokoladeneis, Bananen, Eierlikör, Sahne</i>	7,80
<i>Bierparfait mit Himbeersauce</i>	7,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Brombeeren oder Sauerkirschen</i>	7,90
<i>Walnußeisguglhupf mit Fruchtsauce</i>	8,20
<i>Sorbet-Teller</i>	
<i>Sorbeteis auf Fruchtsalat</i>	8,20
<i>Weißbiersabayone mit Apfelspalten</i>	9,00
<i>Bierkrappen mit Preiselbeersahne</i>	9,00
<i>Fruchtsalat aus frischen Früchten</i>	9,00
<i>Schwäbische Apfelküchle mit Zucker, Zimt und Vanilleeis</i>	9,80

Unsere Preise sind Endpreise; sie beinhalten sämtliche Abgaben.

1. mit Nitritpökelsalz und Nitrat

2 mit Antioxidationsmittel

3. mit Geschmacksverstärker

4. mit Süßungsmittel

5. mit Konservierungsmittel

6. mit Farbstoff

7. mit Phosphat

*Für Allergiker halten wir eine separate Allergiker-Karte bereit.
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach*