

Abendkarte

Vorspeisen und Salate

Euro

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

Suppen

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

Eier u. Mehlspeisen

<i>Bauernomelett</i> 1,2 <i>mit buntem Salat</i> 6	12,40
<i>Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren</i>	12,80
<i>Tiroler Speckpfannkuchen</i> 1,2 <i>mit Blattsalaten</i> 6	13,40
<i>Omelett gefüllt mit Champignons</i> <i>Salzkartoffeln u. bunter Salat</i> 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 Bierkummelsauce 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*