

Aperitif-, Wein- und Getränkeempfehlung

<i>Apfel-Kirsch-Secco, Biosphärengebiet, A. Schweizer</i>	<i>0,1</i>	<i>6,00€</i>
<i>Alkoholfreier PriSecco Cuvée 11 (unreifer Apfel, Eichenlaub)</i>	<i>0,1</i>	<i>6,00€</i>
<i>Rhabarber Sprizz / Hugo / Aperol Sprizz</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00€</i>

Weingut des Monats – Elke Muckenfuß – Neuffener Schloßsteige

<i>2018 Riesling trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80€</i>
<i>2019 Rosé</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80€</i>
<i>2018 Spätburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80€</i>

Bordeaux-Empfehlung:

<i>1992 Château Labégorce Zédé, Margaux</i>	<i>0,75l</i>	<i>50,00€</i>
---	--------------	---------------

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maultaschensuppe</i>	<i>5,50€</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i>	<i>7,50€</i>
<i>Hirnsuppe</i>	<i>5,50€</i>

Vorspeisen

<i>Antipastiteller mit Schafskäse</i>	<i>8,50€</i>
<i>Probiermaultasche</i>	<i>7,50€</i>
<i>Charentaismelone mit Schwarzwälder Schinken</i>	<i>9,00€</i>
<i>Steinpilze vom Grill</i>	<i>14,50€</i>

Fischgerichte

<i>Ganze Dorade aus dem Ofen mit Zitrone und Weißbrot</i>	<i>18,50€</i>
<i>Seesaiblingsfilet gebraten mit neuen Kartoffeln und Gurkensalat</i>	<i>28,00€</i>

Hauptspeisen

<i>Kalbsgulasch mit Knödel und Salat</i>	<i>17,50€</i>
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit überbackenen Kartoffeln und Salat</i>	<i>19,00€</i>
<i>Rehbraten mit Wachholderrahmsauce, Pfifferlinge</i>	
<i>Preiselbeeren, Spätzle und Salat</i>	<i>22,00€</i>
<i>Rinderfilet mit Steinpilzen a la creme, Spätzle und Salat</i>	<i>30,00€</i>

Aus unserer Wurstküche

<i>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i>	9,50€
<i>Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln</i>	11,50€
<i>Spanferkelsülze mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	12,50€
<i>Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat</i>	12,50€

Schwäbische Speisen

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat</i>	14,50€
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Salatplatte</i>	17,50€
<i>Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat</i>	24,50€
<i>Wiener Schnitzel mit Salatplatte</i>	24,50€

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Salat</i>	11,50€
<i>Sommerlicher Gemüseteller mit Tomatensugo und neuen Kartoffeln</i>	12,50€
<i>Pfifferlinge a la creme mit Knödel und Salat</i>	21,00€
<i>Steinpilze in Butter gebraten mit neue Kartoffeln und Salat</i>	22,50€

Menü

Kürbiscremesuppe

(5,50€)

*Kalbskopf in Riesling
mit feinen Nudeln und Salat*

(20,00€)

Café Gourmand

(7,50€)

Menü 30,00€

-Als Menü oder einzelne Gänge -

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</i>	5,50€
<i>Eiskaffee</i>	6,50€
<i>Weintrauben in Traminerschaum</i>	7,50€
<i>Zwetschgensorbet</i>	4,50€
<i>Grießflammerie mit kleinem Ragout von Äpfeln und Birnen</i>	7,50€
<i>Käseteller</i>	10,00€