

Unsere Wein- und Aperitifempfehlung

<i>Cassis-Likör mit Riesling-Sekt</i>	0,1l	6,00€
<i>Apfel-Kirsch Secco, Neuffener Tal</i>	0,1l	6,00€
<i>PriSecco (alkohlfrei) Jörg Geiger</i>	0,1l	6,00€
<i>Alpirsbacher Zwickel Bier</i>	0,3l	3,10€
<i>2017 Silvaner + Riesling, trocken, Dolde</i>	0,25l	6,20€
<i>2005 Couvent des Jacobins, Lous Jadot, Bourgogne</i>	0,25l	10,00€
<i>2005 Château Masburel, Bergerac, Frankreich</i>	0,25l	8,50€
Bordeaux Empfehlung		
<i>1995 Chateau la Tour Martillac</i>	0,75l	55,00€

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	4,50€	<i>Hirnsuppe</i>	5,50€
<i>Kürbissuppe mit -Kernen und -Öl</i>	5,00€	<i>Klare Gänseleber</i>	5,50€
<i>überbackene Rahmsuppe von der Höri Bülle</i>	5,50€	<i>Maultaschensuppe</i>	5,50€

Vorspeisen

Austern Fine de Claire 1 Stck. 2,80€ / 6 Stck. 15,00€ / 12 Stck. 25,00€

<i>Rillettes – «pure oie »</i>	9,50€
<i>Feldsalat mit gebratener Gänseleber</i>	12,50€
<i>Vorspeisenteller</i>	14,50€

Fischgerichte

<i>Ganzer Meerwolf aus dem Ofen, Zitrone, Weissbrot</i>	18,50€
<i>Saiblingsfilet gebraten, Kartoffeln, Salat</i>	26,50€

Hauptspeisen

<i>Weide-Ochsenschulter aus dem Wurzelsud, Meerrettichsauce, Bratkartoffeln, Salat</i>	16,50€
<i>Herbstliches Pilzragout, Knödel und Salat</i>	17,50€
<i>Geschmorte Haxe vom Württemberger Lamm, Ratatouille und überbacken Kartoffeln</i>	17,50€
<i>Alb-Gans aus dem Ofen mit Preiselbeer-Apfel, Rotkohl, Knödel</i>	27,50€
<i>Rehragout mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Spätzle, Salat</i>	19,50€
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Salatplatte</i>	17,50€

-eigene Herstellung-

Hausmacher Vesper-Teller mit Bauernbrot	8,50€
Schlachtplatte mit Bauernbrot	8,80€
Fränkische Bratwurst mit Kartoffel-Blattsalat	9,50€

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	9,50€
Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln	12,50€

Schwäbische Spezialitäten

Käsespätzle mit Salatteller	11,50€
Lammeuscherl mit Bratkartoffeln	12,50€
Wildmaultaschen mit Kräuterpilzsauce und Salat	14,50€
Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Salat	14,50€
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat	12,50€
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	24,50€
Zwiebelrostbraten von der Hochrippe mit Spätzle oder Bratkartoffeln, Salat	24,50€
Filetsteak mit Pfeffersauce, Kräuterbutter, Salatplatte	30,00€

Rillette

Gänsesuppe

Ackersalat

Alb-Gans aus dem Ofen

Tarte Tatin

48,00€

Dessert

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	4,80€
Mango-Maracuja und Beerensorbet	5,80€
Apfel-Eis mit Apfelschnaps, pro Nocke	3,50€
Apfel-Tarte mit Vanillel-Eis	7,50€
Café Gourmand	8,50€

Herbstlicher Dessert-Teller

(Hagebutten-Parfait, Apfeltarte, Apfel-Eis, Trollingerzwetschgen)	9,50€
Käse-Teller	10,00€

Süßwein zum Dessert`

2015 Traminer im Holzfass gereift 0,1l	4,00€
--	-------