

Aperitif- und Weinempfehlung

Mostini (Most trifft auf Granatapfel)	0,1l	7,50€
Sauvignon Blanc, trocken, Graf Neipperg	0,25l	8,50€
Spätburgunder, Blanc de Noirs, trocken, Dolde	0,25l	8,50€
Spätburgunder Reservé trocken, Sel. J.Ebermann, Remstalkellerei	0,25l	10,00€

Suppen

Maultaschensuppe	7,00€	Leberknödelsuppe	7,00€
Flädlesuppe	6,50€	Waldpilzsuppe	7,50€

Vorspeisen

Salatteller		6,50€
Probier Maultasche mit Kartoffelsalat		8,80€
Tatar angemacht mit Bauernbrot	Vorspeise	16,50€
	Hauptgang	22,50€

Aus unserer Metzgerei

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,80€
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat	16,80€
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	16,50€
Sauerkraut mit Kesselfleisch und Bauernbrot	13,50€
Schlachtplatte mit Bauernbrot	14,50€

Fisch

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln	18,50€
Eismeersaibling und Zanderfilet (Wildfang) gebraten mit neuen Kartoffeln und Gurkensalat	33,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat	13,80€
Kürbisrisotto mit geschmorten Herbstgemüsen und Parmesan	16,50€

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat	20,50€
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	34,50€
Rinderhüfte in Trollinger	
mit gebratenen Wurzelgemüsen und Spätzle	26,00€
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzsauce und Spätzle	29,50€

Menü

Vorspeisenteller

(18,50€)

Rehrückenfiel
mit Sauerrahmsauce
und Spätzle

(39,50€)

Zwetschgen Tiramisu

(8,20€)

Menüpreis 63,00€

(oder als einzelnen Gang möglich)

Vegetarisches Menü

Waldpilzsuppe

(7,50€)

Kürbisrisotto
mit geschmorten Herbstgemüsen
und Parmesan

(16,50€)

Cafe Gourmand

(8,20€)

Menüpreis 28,00€)

(oder als einzelnen Gang möglich)

Aus dem Dry Ager vom Grill

Schweinekotelett	24,50€
Kalbskotelett	39,50€
Porterhouse	40,00€
Rinderfilet	39,00€

mit Beilagen nach Wunsch (inkl.)

Kartoffelgratin oder Pommes-frites
Salatteller oder gebratenes Gemüse
Kräuterbutter oder Pfeffersauce