



## UNSERE EMPFEHLUNG

(solange der Vorrat reicht)

<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit überbackenen Käsecroutons	6,90
<b>Geschmorte Rinderroulade "Großmutter Art"</b> vom Pröbstle Biohof mit Gemüse und Kartoffelpüree	23,90
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat	18,90
<b>Zürcher Kalb-Geschnetzeltes</b> mit Champignons und Pfannenrösti	23,90
<b>Kartoffelrösti mit Rahmgemüse</b> und Käse überbacken	14,90
... auch als vegan erhältlich	14,90
<b>Maispoulardenbrust</b> mit Thymianjus auf Ratatouille-Risotto	21,90
<b>Fischtrilogie (Zander-, Lachs-, und Wolfsbarschfilet)</b> auf Bärlauchsoße mit Gemüse und Crème fraîche gefüllten Kartoffeln	26,50
<b>Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung</b> auf Bärlauchsoße, Piniekernen und Kirschtomaten	18,90
<b>Bärlauch Schnitzel</b> kleine Schweineschnitzel auf Bärlauch-Bauerbrot und Salatgarnitur	14,50

## UNSERE LIMONADEN

<b>Apfel-Kirsch-Limo</b> 0,4L	5,50
<b>Maracuja-Limette mit San Bitter</b> 0,4L	5,50



## VORAB...

<b>Zweierlei Aufstrich</b> mit Steinofenbaguette	6,90
<b>Marinierte Rote Beete</b> mit gerösteten Haselnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse	14,90
<b>Hausgemachte Kalbsfrikadellen (6 kleine)</b> mit Cornichons, Zwiebeln und lauwarmem Kartoffelsalat	12,90

## Aus´em Suppentöpfele

<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> mit hausgemachtem Flädle und Gemüsestreifen	6,20
<b>Rote Curry Suppe</b> mit Kokosmilch, Erdnüssen und Hähnchenbruststreifen	10,90
.... vegan	8,90

## Aus´em Salatschüssele

<b>Kleiner Gartensalat</b> gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	6,70
<b>Salatschüssel mit Fischfilets</b> bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	16,90
<b>Salatschüssel mit Roastbeef -Streifen</b> bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Rinderstreifen	19,90



## Hauptspeisen - Vegetarisch

<b>Käsespatzen mit würzigem Bergkäse</b> Röstzwiebeln und Beilagensalat	15,50
<b>Ratatouille-Risotto</b> tomatisiertes Gemüse mit einer erlesenen Würze aus Thymian, Olivenöl, und Pecorino	15,50
... auch als vegan erhältlich - ohne Pecorino	14,90
<b>Brezen - Semmelknödel</b> mit Champignons in einer Kräuterrahmsauce	15,90

## Unsere Klassiker

<b>Kalbsleber Berliner Art</b> mit Calvadossoße, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelschnitz	22,90
<b>„Herrgottsbscheißerle“</b> Schwäbische Maultäschle mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	16,90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Käsespätzle und Beilagensalat	28,90
<b>Schweine Schnitzel „Wiener Art“</b> zwei kleine, panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites	18,50
<b>Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling</b> mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites	17,90
<b>Rahmschnitzel vom Schweinerücken</b> mit gebratenen Champignons und Spätzle	18,90



## Fisch

<b>Lachsfilet vom Grill</b> auf Safranrisotto mit Gemüse garnitur und Limettenschaum	24,50
<b>Zanderfilet vom Grill, mediterran</b> auf Ratatouille Gemüse mit knuspriger Rosmarinkartoffeln	24,50

## Vom Vesperbrette

<b>Schweizer Wurstsalat</b> Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	12,50
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> Lyoner in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	11,90
... eine Portion Bratkartoffeln dazu	4,90

## Aus´em Zuckerdösle

<b>Gebrannte Mandeln-Parfait</b> auf Zwetschgenkompott	9,90
<b>Kaiserschmarren</b> mit Rumrosinen, Mandeln, Apfelmousse und Vanilleeis	12,90
<b>Crème Brûlée</b> mit Joghurt-Holunderblüteneis	9,90

Fragen Sie unser Servicepersonal  
nach der Eiskarte