



UNSERE EMPFEHLUNG

(solange der Vorrat reicht)

Pfifferling Creme Suppe	6,70
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroutons	7,90
Großer Burrata-Salat auf bunten Tomaten mit Pinienkernen, Parmesanchips und Basilikum Pesto.	14,90
Ofenfrischer Schweinsbraten auf Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Kraut-Specksalat	18,90
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Pfannenrösti	23,90
Großer Gartensalat mit gebratenen Pfifferlingen Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	14,70
Schlemmer Teller Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Spätzle	24,90
Rinderfilet mit Pfiff Filetmedaillon mit Rahmpfifferlingen und Kroketten	34,90

UNSERE LIMONADEN

Apfel-Kirsch-Limo 0,4L	5,50
Maracuja-Limette mit San Bitter 0,4L	5,50



VORAB...

Zweierlei Aufstrich mit Steinofenbaguette	6,90
Sommerliche Rote Beete Carpaccio mit Karotten, gerösteten Walnüssen, Orange, Apfelschnitz und karamellisiertem Ziegenkäse	14,90

Aus´em Suppentöpfe

Schwäbische Maultaschensuppe mit hausgemachtem Flädle und Gemüsestreifen	6,20
--	------

Aus´em Salatschüssel

Kleiner Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	6,70
Salatschüssel mit Fischfilets bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	16,90
Cäsar Salat bunte Grüne- und Romanasalat an einem hausgemachten Balsamico Dressing mit gebratener Maispoularde, Brezel-Croutons und Bergkäse	16,90

Hauptspeisen - Vegetarisch

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



Unsere Klassiker

Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersöble, Sommergemüse und Kartoffel-Thymianpüree	23,90
Kalbsleber Berliner Art mit Calvadosöble, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelschnitz	22,90
Maispoulardenbrust mit Thymianjus auf Ratatouille-Risotto	21,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensöble, Röstzwiebeln, Käsespätzle und Beilagensalat	28,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	24,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Kalbs-Rahmschnitzel, natur mit gebratenen Champignons und Spätzle	23,90
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	23,00

Fisch

Fischtrilogie (Zander-, Lachs-, und Wolfsbarschfilet) auf Kräuterrahmsoße mit Gemüse und Crème fraîche gefüllten Kartoffeln	26,50
Lachsfilet vom Grill auf Safranrisotto mit Gemüse garnitur und Limettenschaum	24,50
Zanderfilet vom Grill, mediterran auf Ratatouille Gemüse mit knuspriger Rosmarinkartoffeln	24,50



Vom Vesperbrette

Schweizer Wurstsalat Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	12,50
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner und Blutwurst in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	11,90
... eine Portion Bratkartoffeln dazu	4,90
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	8,50

Aus´em Zuckerdösle

Crème Brûlée mit Cherry Cookie Eis	9,90
Erdbeer-Parfait mit flambierten Erdbeeren	10,90
Kokos- Panna Cotta mit Mango-Sorbet, Mangopüree und Kokoschips	9,90
Schoko Brownie mit frischem Obst und Amarena Eis	11,90
Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Eiskarte