



UNSERE EMPFEHLUNG MIT „PFIFF“

Maultaschen mit Pfifferlingen- Probierportion eine Maultasche mit Pfifferlingen in Kräuterrahm	9,90
Pfifferling Creme Suppe	8,90
Großer Gartensalat mit gebratenen Pfifferlingen gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	16,90
Tagliatelle mit Pfifferlingen feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräuterrahm	15,90
Zander mit „Pfiff“ gegrillte Zanderfilets mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln	32,00
Schwäbische Pfifferlings -Pfanne zarte Schweine Medaillons mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Käsespätzle	28,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelrösti	30,90
.....eine Portion Pfifferlinge zu Ihrem Wunsessen	6,00
gebratene Pfifferlinge oder Pfifferlingen in Kräuterrahm	

UNSER SOMMER COCKTAILS



Sarti Spritz 0,2

Sarti Rosa/Bitter Lemon/
Grapefruitscheibe/ Prosecco/
Mineralwasser Eiswürfel

8,90 €



Ipanema mit Maracuja 0,4

Limette/ Rohzucker/Crushed Ice
Maracujasaft/Ginger Ale/ Minze

8,90 €



VORSPEISEN

Portion Riesengarnelen 6 Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette	13,90
Burrata mit Wildkräutersalat Minzen Pesto, gegrillter Pfirsich und Nüssen	14,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultaschenstrudel	6,90
---	------

SALATE | BOWL

Kleiner Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	7,20
Salatschüssel mit Fischfilets bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	18,90
Schnitzel Bowl Kalbsschnitzel auf Belugalinsen mit Süßem - Senfdressing mit buntem Gemüse, Ei und Süßkartoffel Würfeln	21,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespatzen mit würzigem Bergkäse Röstzwiebeln und Beilagen Salat.	15,90
Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
Risotto al Pomodoro Risotto mit bunten Tomaten und Babymozzarella	17,50

FISCH

Wolfsbarsch auf Holunderschaum mit sommerlichem Gemüse und Polenta	29,00
Gegrilltes Zanderfilet mit Limettensoße, Chorizo Crumble, Erbsenpüree und Zucchini	28,00
Lachsfilet, mal anders zubereitet	
Lachsfilet vom Grill auf Champagnersoße mit gegrillter Avocado und Gemüsebouquet	27,50
Hausgemachte Lachs-Maultaschen mit Hummersoße und Gemüsevariation	18,90
..... Auf Wunsch: weitere Beilagen	5,50

Butterkartoffel
Basmatireis
Bandnudeln
Bratkartoffeln



UNSERE KLASSIKER

Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersoße, Gemüse garnitur und Kartoffel-Thymianpüree	25,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße, Schmelzzwiebeln und Käsespätzle	28,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,90
Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Krautspecksalat und Serviettenknödel	19,90
„HerrgottsbescheiBerle“, hausgemacht, Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Rumpsteak vom Weiderind mit drei Garnelen Kräuterbutter und Pommes	29,90

VESPER

Schweizer Wurstsalat Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	12,50
--	-------



UNSER NACHMITTAGSKARTE AM WOCHENENDE

Pfifferling Creme Suppe	7,90
Salatschüssel mit Fischfilet bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	18,90
Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
„HerrgottsbescheiBerle“, hausgemacht, Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersoße, Gemüse garnitur und Kartoffel-Thymianpüree	25,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter und großem Garten Salat	27,90

DESSERTS

Schoko Brownie mit frischem Obst und Passionsfrucht Eis	12,90
Lavendel -Creme Brûlée	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Obstgarnitur	9,90
Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90