

# Liebe Gäste.

herzlich willkommen in unserer „Rose“!

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Damit das auch so bleibt, bemühen wir uns sehr. Wir wünschen uns, dass Sie mit einem strahlenden Lächeln nach Hause gehen und mit uns und unseren Produkten zufrieden sind.

## Ihre Familie Carle mit allen Mitarbeitern

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit, ernähren Sie sich vegan oder mögen einfach etwas nicht? Sprechen Sie uns an!

Zur Information: Unsere Saucen werden mit Kartoffelstärke abgebunden und sind glutenfrei. Gerne servieren wir Ihnen glutenfreie Backwaren sowie laktosefreie Milchprodukte.

Nahezu alle Speisen servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion. Ebenso können alle Gerichte auch zum Mitnehmen (to go) bestellt werden. Preis bei Mitnahme – 25% des ausgezeichneten Preises



## Vorspeisen und Suppen

Bunter Salatteller	7,50
Gemischter Salatteller mit Kartoffelsalat	8,50
Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- & Brotwürfel	12,50
Eine Maultasche geschnitten als Versucherle mit Kartoffelsalat	13,80
Gratinerter Ziegenkäse mit Rote Beete Carpaccio, Walnüssen und Feldsalat	21,00
Gambas al ajillo mit Weißbrot	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade, Parmesan und Weißbrot	24,00
Traditionelle Gänseleberterrine mit Quittengelee, Feldsalat, Baguette	25,00
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl & gerösteten Kernen	11,00
Wildkraftbrühe mit Waldpilzroulade	12,00

## Unsere Menüempfehlungen

### Menü I

Frittatensuppe (Flädlesuppe)

Österreichischer Schweinebraten mit Stöckelkraut  
und Kartoffelklöße

Zimtmousse mit Kirschen

41,00

### Menü II

Frittatensuppe (Flädlesuppe)

Gebratene Bachforelle Müllerin Art mit Kartoffeln

Zimtmousse mit Kirschen

52,50

### Menü III

Frittatensuppe (Flädlesuppe)

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben  
Kartoffelpüree

Zimtmousse mit Kirschen

49,50

### Menü IV

Frittatensuppe (Flädlesuppe)

Rehbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne und Spätzle

Zimtmousse mit Kirschen

49,50

### Fischgerichte

<b>Black Tiger Garnelen mit Gemüestreifen und Penne Nudeln – scharf –</b>	<b>32,50</b>
<b>Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</b>	<b>41,00</b>

### Hauptgerichte

<b>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Baguette</b>	<b>22,00</b>
<b>Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Reis</b>	<b>16,00</b>
<b>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Sauerkraut und Schupfnudeln</b>	<b>21,00</b>
<b>Linsen mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</b>	<b>21,00</b>
<b>Saure Nierle mit Bratkartoffeln</b>	<b>22,00</b>
<b>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</b>	<b>22,00</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</b>	<b>17,50</b>
<b>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller</b>	<b>28,00</b>
<b>Hohenloher Pfännle</b>	
<b>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken</b>	
<b>dazu Schupfnudeln und Spätzle</b>	<b>29,00</b>
<b>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes dauphines</b>	<b>28,00</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree</b>	<b>32,00</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle</b>	<b>32,00</b>
<b>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti</b>	<b>43,00</b>
<b>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und Spätzle</b>	<b>32,00</b>

### Vegetarisch

<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>14,50</b>
<b>Kürbisrisotto mit steirischem Öl &amp; Parmesanspänen</b>	<b>14,50</b>
<b>Champignon-Erbsenragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)</b>	<b>16,00</b>
<b>Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel</b>	<b>17,00</b>
<b>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln (vegan möglich)</b>	<b>25,00</b>

## Vesper

<b>Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot</b>	<b>6,90</b>
<b>2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat</b>	<b>14,00</b>
<b>1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat und Brot</b>	<b>15,00</b>
<b>Ochsenmaulsalat mit Bauernbrot</b>	<b>15,00</b>
<b>Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot</b>	
oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst	<b>15,00</b>
<b>Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot</b>	<b>15,00</b>
<b>Pizza Toast mit Salami, Tomate, Champignons und Käse</b>	<b>9,80</b>
<b>Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat</b>	<b>19,00</b>
<b>Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke dazu Brot</b>	<b>31,00</b>

## Dessert

<b>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)</b>	<b>4,30</b>
<b>Kugel Walnusseis</b>	<b>4,80</b>
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	<b>5,00</b>
<b>Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso)</b>	<b>6,50</b>
<b>Espresso mit Mini Crème brûlée</b>	<b>7,00</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)</b>	<b>8,80</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	<b>11,00</b>
	<b>kleine Portion 8,20</b>
<b>Schwarzwaldbecher</b>	
<b>Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</b>	<b>11,00</b>
<b>Bananensplit</b>	
<b>Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne</b>	<b>10,50</b>
<b>Menüdessert</b>	
<b>Walnussparfait mit Rumtopffrüchten und Schokoladensorbet</b>	<b>16,00</b>
<b>Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt</b>	<b>11,00</b>
<b>Hausgemachte Sorbets mit Früchten</b>	<b>17,50</b>
	<b>kleine Portion 13,00</b>
<b>Tiramisu mit Früchten</b>	<b>12,00</b>
<b>Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</b>	<b>16,00</b>
	<b>kleine Portion 12,00</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>15,00</b>
<b>Mousse au chocolat mit Früchten</b>	<b>17,50</b>
	<b>kleine Portion 13,00</b>
<b>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</b>	<b>15,00</b>
<b>Warmes Schokoladentörtchen mit weißem Kaffeeees und Himbeersorbet</b>	<b>17,50</b>
<b>Käsedessert</b>	<b>19,00</b>