

VORSPEISEN

Beilagensalat
mit Nüssen und Croûtons
Side salad with nuts and croutons
7,50 €

Kraftbrühe
mit Flädle, Maultaschen und Gemüsewürfel
Consommé with crêpes stripes
swabian ravioli and diced vegetables
8,50 €

Steinpilzcremesuppe mit Speck Crumble
Porcini mushroom cream soup with bacon crumble
9,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kürbisöl
Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and oil
9,00 €

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
Beef carpaccio, parmesan and arugula
17,50 €

Ziegenkäse Crème brûlée
mit Kürbis-Aprikosen-Chutney
und Kürbischip
Goat cheese crème brûlée
with pumpkin- apricot- chutney and pumpkin chip
15,50 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Vienna schnitzel with
parsley potatoes and cranberries
28,00 €
Kleine Portion/ Small portion 24,50 €

Schwäbischer Rostbraten
mit Schmelz- und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle
Swabian roast beef with fried onions
and homemade spaetzle
31,50 €

"Hof-Pfännle" mit Schweinemedallion
Rostbrätle, Maultasche
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle
"Farmer Pan" with medallion of pork, small swabian
roast beef, Swabian ravioli, cream sauce
and homemade spaetzle
29,00 €
Kleine Portion/ Small portion 25,50 €

Kotelett vom Iberico Schwein
mit Rosmarinkartoffeln, Kürbisgemüse
und Jus
Iberico pork chop with rosemary potatoes, pumpkin
vegetables and jus
32,00 €

Schwäbische Linsen mit Saitenwürsten
Bauchspeck und hausgemachten Spätzle
Swabian lentils with sausages
streaky bacon and homemade spaetzle
16,50 €
Kleine Portion/ Small portion 13,00 €

Maispoulardenbrust mit Grillgemüse
Pommes frites und Kräuterbutter
Corn-fed chicken breast with grilled vegetables
french fries and herb butter
21,00€

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse
Swiss sausage salad with mountain cheese
mit Bratkartoffeln/ with fried potatoes 16,00 €

Alle Preise sind in Euro und inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer ausgewiesen.

mit Brot/ with bread 13,00 €
Lachsforellenfilet unter der Petersilienkruste
mit Safransauce, Kürbispüree und
Petersilienkartoffeln
Salmon trout fillet under a parsley crust with saffron
sauce, pumpkin puree and parsley potatoes
29,00 €

Kürbisrisotto
mit gegrillten Kräutersaitlingen, Kürbisöl
und Parmesanchip
Pumpkin risotto with grilled herb mushrooms
pumpkin oil and parmesan chip
22,00 €

Tagliatelle mit Trüffelöl, Cherrytomaten
Parmesan und Rucola
Tagliatelle with truffle oil, cherry tomatoes
parmesan and arugula
17,50€
dazu wählbar / selectable

Rinderstreifen / Garnelen
Beef stripes/ Shrimps
jeweils/respectivaly 12,50 €

Tofu/ Hähnchenstreifen
Tofu/ Chicken strips
jeweils/respectivaly 9,50 €

Salatbowl
mit Haus- oder Rucola-Senf-Dressing
Gurken, Radieschen, Kirschtomaten
Sprossen, Kerne, Karotten und Croûtons
Salad bowl with homemade dressing or
arugula-mustard-dressing, cucumber, cherry tomatoes
radish, seeds, sprouts, carrots and croutons
15,00 €
dazu wählbar / selectable

Rinderstreifen/ Garnelen
Beef stripes/ Shrimps
jeweils/respectivaly 12,50 €

Tofu/ Hähnchenstreifen
Tofu/ Chicken strips
jeweils/respectivaly 9,50 €

DESSERT

Birne Helene 2.0

Pear Helene 2.0

10,50 €

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie
und frischen Beeren

White chocolate mousse with brownie
and fresh berries

10,50 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

6,50 €

Eiscreme

Vanille, Schokolade, Erdbeere

Ice cream vanilla, chocolate, strawberry

Pro Kugel / per scoup 3,50 €

Sorbet

Zitrone, Mango, Cassis

Sorbet lemon, mango, cassis

Pro Kugel / per scoup 4,00 €