

# VORSPEISEN

---

Beilagensalat  
mit Nüssen und Croûtons  
Side dish 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 €

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

Mit Honig gegrillte Wassermelone  
Fetakäse Crumble, Pistazien und  
Wildkräutersalat  
Grilled watermelon in honey with feta cheese  
crumble, pistachios and wild herb salad  
12,50 €

Erbsen-Hummus mit Quinoa, Koriander und  
Granatapfelkernen  
Pea hummus with quinoa, coriander  
and pomegranate seeds  
11,50 €

# 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 €

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 €

Salatbowl  
mit Haus- oder Rucola-Senf-Dressing  
Gurken, Radieschen, Kirschtomaten  
Sprossen, Kerne, Karotten und Croûtons  
Salad bowl with homemade dressing or  
rocket-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 €

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

# DESSERT

---

Affogato  
Espresso mit Vanilleeis  
Espresso with vanilla ice cream  
6,50 €

Limetten Cheesecake mit Mangoeis  
Lime cheesecake with mango ice cream  
12,50 €

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie  
und frischen Beeren  
White chocolate mousse with brownie  
and fresh berries  
10,50 €