

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	8,50
<i>Freiland Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel</i>	9,00
<i>Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Walnüssen</i>	14,00
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, dazu Baguette</i>	15,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Kürbiscremesuppe</i>	6,50
<i>Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	7,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller

Lebkuchenparfait mit Rumtopf und Mousse au chocolat

33,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Lachsfilet an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen

Lebkuchenparfait mit Rumtopf und Mousse au chocolat

38,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,
Kartoffelpüree und Salatteller*

Lebkuchenparfait mit Rumtopf und Mousse au chocolat

32,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Lebkuchenparfait mit Rumtopf und Mousse au chocolat

35,00

Fischgerichte

<i>Gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Lachsfilet an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	27,00
<i>Steinbuttfilet mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln</i>	32,00

Hauptgerichte

<i>Hirschgulasch mit Semmelknödel und Salatteller</i>	20,00
<i>Wildschweinbraten mit Thymianjus, Rotkraut und Semmelknödel</i>	21,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	21,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	23,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Nudeln und Salatteller</i>	20,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen</i>	15,00

Regionale Spezialitäten

<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, Sauerkraut, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	14,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	14,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller</i>	14,00
<i>Champignon-Erbсен-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00