

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>Leberknödelsuppe</i>	6,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	6,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller
Vanilleparfait mit Cassismousse
33,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Vanilleparfait mit Cassismousse
40,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,
Kartoffelpüree und Salatteller*
Vanilleparfait mit Cassismousse
32,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller
Vanilleparfait mit Cassismousse
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>Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00
<i>Steinbuttfilet mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln</i>	32,00

Hauptgerichte

<i>Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Nudeln und Salatteller</i>	20,00
<i>Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	20,00
<i>Hirschroulade mit Pilzfüllung, dazu Wirsing und Spätzle</i>	23,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und 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>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 oder Schafskäse</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-Erbsen-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