

### 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>	9,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	14,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, gratiniertem Ziegenkäse und Feldsalat</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Stopfleberterriner mit Quittengelee, Feldsalat und Brioche</i>	19,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	6,00
<i>Kartoffelcremesuppe</i>	7,00
<i>Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	8,50

### Unsere Menüempfehlungen

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*  
*Gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller*  
*Grießschnitte mit Zimteis und Kirschen*  
34,00

#### Menü II

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*  
*Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck- Brotwürfel und Trauben gebraten  
dazu Weinkraut und Kartoffelpüree*  
*Grießschnitte mit Zimteis und Kirschen*  
40,00

#### Menü III

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*  
*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,  
Kartoffelpüree und Salatteller*  
*Grießschnitte mit Zimteis und Kirschen*  
34,00

#### Menü IV

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*  
*Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller*  
*Grießschnitte mit Zimteis und Kirschen*  
37,00

### Fischgerichte

<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	19,00
<i>Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck- Brotwürfel und Trauben gebraten dazu Weinkraut und Kartoffelpüree</i>	28,00
<i>Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00

### Hauptgerichte

<i>Hirschroulade mit Pilzfüllung, dazu Wirsing und Spätzle</i>	24,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Fächer vom Hirschrücken mit Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rösti und Salatteller</i>	34,00
<i>Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	20,00
<i>Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	20,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	22,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<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>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	16,00

### Vegetarisch

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