

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	9,00
<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>Stopfleberterrine 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 Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller
Schokoladenparfait mit Zimteis und Kirschen
34,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Schokoladenparfait mit Zimteis und Kirschen
41,00

Menü III

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

Menü IV

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

Fischgerichte

<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	19,00
<i>Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Lachsforellenfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	24,00
<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>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>Züricher Geschnätztes vom Schweinefilet mit Rösti und Salatteller</i>	23,00
<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-Erbesen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00