




Speisekarte

Vorspeise



Kleiner Salatteller ^(4,2)	4,50
Kürbis-Creme Brûlée mit karamellisierten Walnüssen und Kürbiskernpesto	9,90
 Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit marinierten Apfelringen und Salatbukett ^(4,2)	9,90
Gratinierter Honig Ziegenkäse dazu Schneewittchen Salat an Brombeerdressing ^(4,2) , Radicchio und Feigen	11,90

Suppen


Flädlesuppe	4,20
Kürbiscremesuppe	5,80

Hauptgänge


Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	16,90
Mühlensteak mit Zwiebeln & Speck dazu Kartoffelrösti	16,90
 Holzfällersteak mit Schwarzwälder Speck, Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	17,80
 Schweinefilet an Riesling - Rahmsoße mit Speckbohnen & hausgemachten Schupfnudeln	16,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	14,90
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	15,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Kroketten	15,90

Pute

 Saltimbocca von der Pute an Riesling-Rahmsoße mit Kürbis-Püree und gebratenen Drillingskartoffeln	18,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinsauce dazu bunte Möhrchen und hausgemachte Kroketten	20,90

Rind / Kalb

Rumpsteak an Thymiansoße, gegrillter Sellerie & Tomatensalsa dazu hausgemachte Krokette	23,90
Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle	16,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	18,90
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokette	17,90
 Kalbstafelspitz mit süßsauer eingelegtem Kürbis und Salzkartoffeln	21,90


Wild

Zarter Rehbraten an Preiselbeerbirne, mit hausgemachtem Rotkohl & Semmelknödel	19,90
Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Krokette	18,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	12,90
Herbstnudeln: Bandnudeln mit Kürbis, Walnüssen, Blattspinat & Parmesan	14,90
Veganes Pilzragout mit Räuchertofu & Reis	15,80

Fisch

 Fangfrische Forelle Schwarzwälder Art mit Kirschen, Mandelblättchen dazu Salzkartoffeln	18,60
Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis-Spinat-Risotto	18,90
Gebratener Lachs auf Zitronen-Rahm-Lauch Tagliatelle	19,90

Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons	15,90
... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	18,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	15,90

Dessert

Panna Cotta mit Birnenkompott	5,90
Crème Brûlée mit Kirschorbet	8,90
Herbstmoos im Glas (Kürbiskuchen mit Orangen-Mascarpone Creme)	5,70
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	5,90
Toblerone- Parfait mit Beerenragout	8,90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	5,50
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,10