




**„Tages-Empfehlungen“**  
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**  
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

*Saisonale-Speisekarte mit unseren „Klassikern“*




**Vorspeisen**  
**-zum Auftakt-**

- "Wildes Vitello" -Toskanische Art-**  
Feine Scheiben vom Wildschwein mit "Pesto Rosso", Oliven,  
auf Linsen-Salat und herbstlichem Blattsalat 14.80 €
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -**  
auf marinierten Linsen und Roter Bete  
mit Apfel-Chutney und Salatbouquet 14.50 €
- Herbstlicher Blattsalat - vegetarisch - **  
mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert,  
frischem Meerrettich und Kürbiskernen 7.80 €
- Gemischter Salatteller - vegetarisch - **  
mariniert mit French-Dressing 7.50 €


## Unsere Klassiker - Hauptgerichte

- Schweinerücken-Steak**   
mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Rahm-Wirsing  
dazu hausgemachte Spätzle 19.80 €
- Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**  
mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites  vom Schwein 18.80 €  
vom Kalb 25.80 €
- "Osso bucco" - zart geschmorte Beinscheiben vom Kalb -**  
mit Merlot-Sauce  
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
dazu cremige Polenta 24.80 €

## Steak-Spezialitäten - vom einheimischen Rind -

- Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**   
mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 28.50 €
- Rib-Eye-Steak - 250g -**   
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und Kräutercreme  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 28.50 €
- Rinderfilet-Steak - 200g -**   
auf Sellerie-Püree mit Merlottsauce  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 32.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

- Rote-Beete-Kartoffel-Täschle**  
auf Selleriepüree  
mit Walnuss-Krokant und Parmesan 19.50 €
- Bunter Gemüseteller**   
mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremige Polenta 17.80 €

## zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

- Kleiner Gemüseteller**   
mit verschiedenen Gemüsesorten 7.50 €

## Salate

### "Herbst-Salat"

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert und geröstete Vitalkerne

#### wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenfrischkäse, Käseröllchen  
und Feigensenf -vegetarisch- 17.80 €
- in Kürbiskernen panierten Schnitzelchen vom Schwein 17.80 €
- mit gebratenem Fischfilet 21.80 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### Wurstsalat

mit Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

13.00 €

### Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Allgäuer-Käse, Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

13.50 €

### "Rustikaler-Steak-Toast"

Natur gebratenen Schnitzelchen vom Schwein  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
und Spiegelei dazu kleiner Blattsalat

16.80 €

## Unsere kleinen Desserts

*Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts*

### **Schokoladen-Mousse**

mit Zwetschgen-Kompott

### **"Creme brulée" von der Tonkabohne - unser Klassiker -**

mit Mango-Sorbet

### **"Zwetschgen-Crumble"**

Zwetschgen-Kompott mit Vanilleschaum  
und Haselnuss-Crumble

### **"Birnen Schwips"**

Kugel Birnen-Sorbet mit Williams-Brand

jedes kleine Dessert 6.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

## Digestif-Empfehlung

### **"Cöxchen"**

**Brand vom Cox-Orange-Apfel vom Bodensee**

Markgraf von Baden Salem

2cl

3.30 €

### **"Zibärtele"**

**"Zibate" eine kleine Wildpflaume aus dem Schwarzwald**

Elztal-Brennerei, Gutach, Schwarzwald

2cl

3.90 €

**Giare Amerone della Valpolicella -Grappa im Holzfass gereift-**

Distilleria Mazadoro, Italien

2cl

4.30 €

von der Fein-Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich:

- im Holzfass gereift -

**"Alte Marille"**

2cl

3.70 €

**"Alte Zwetschge"**

2cl

3.70 €

**"Alte Williams-Christ-Birne"**

2cl

3.70 €