



## Aperitif-Empfehlungen

<b>Glas Sekt „Sondercuvée Adler Leitishofen“</b>	0,1l	4.20 €
<b>"Lillet Vive"</b> Lillet Blanc mit Tonic aufgefüllt	0,1l	4.90 €
<b>„Orangen-Ingwer-Sprizz“</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.90 €
<b>"Orange-Ingwer-Tonic" - alkoholfrei -</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.90 €
<b>Schwäbischer Wiesenobst-Cider - alkoholfrei -</b> aus alten Apfel- und Birnensorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,33 l	6.20 €

## Vorspeisen **-zum Auftakt-**

<b>6 Stück Weinberg-Schnecken</b> mit Kräuter-Knoblauchbutter gratiniert dazu Baguettebrot	11.50 €
<b>Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> auf marinierter Roter Bete mit Quittengelee und winterlichem Blattsalat	16.50 €
<b>Winterlicher Feld- und Blattsalat</b>  mit Zitrus-Aceto und Olivenöl-Vinaigrette, frischem Meerrettich, Kartoffelstroh und Speck-Chips	10.80 €
<b>Gemischter Salatteller - vegetarisch -</b>  mariniert mit French-Dressing	7.80 €

## Unsere Klassiker - Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Rahm-Wirsing  
dazu hausgemachte Spätzle

22.00 €

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**

mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites



vom Schwein 19.80 €  
vom Kalb 27.80 €

### **"Osso bucco" - zart geschmorte Beinscheiben vom Kalb -**

mit Merlot-Sauce  
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
dazu cremige Polenta

27.80 €

## Steak-Spezialitäten - vom einheimischen Rind -

### **Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle

31.80 €

### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und Kräutercreme  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti

31.80 €

### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

auf Sellerie-Püree mit Merlottsauce  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen

36.50 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Rote-Beete-Kartoffel-Täschle**

auf Selleriepüree  
mit Walnuss-Krokant und Parmesan

21.50 €

### **Bunter Gemüseteller**

mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremige Polenta

19.50 €

## zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

### **Kleiner Gemüseteller**

mit verschiedenen Gemüsesorten

7.50 €

## Salate

### **Bunte Salatplatte**

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

#### wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenfrischkäse, Käseröllchen  
und Feigensenf -vegetarisch- 19.50 €
- in Kürbiskernen panierten Schnitzelchen vom Schwein 19.50 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### **Wurstsalat**

mit Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

14.50 €

### **Wurstsalat "Schweizer Art"**

mit Allgäuer-Käse, Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

14.80 €

### **"Rustikaler-Steak-Toast"**

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

18.50 €

## Unsere kleinen Desserts

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

**Schokoladen-Mousse**  
mit Zitrusfrüchten

**"Creme brulée" von der Tonkabohne - unser Klassiker -**  
mit Mango-Sorbet

**Warmer „Falscher Topfenknödel“**  
auf Apfel-Calvados-Kompott

**"Birnen Schwips"**  
Kugel Birnen-Sorbet mit Williams-Brand

jedes kleine Dessert 6.80 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

## Digestif-Empfehlung

**"Cöxchen"**

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

Markgraf von Baden Salem 2cl 3.20 €

**"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 4.50 €

**von der Fein-Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich:**

**- im Holzfass gereift -**

**"Alte Marille"** 2cl 3.80 €

**"Alte Zwetschge"** 2cl 3.80 €

**"Alte Williams-Christ-Birne"** 2cl 3.80 €

