



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

Saisonale-Speisekarte

Aperitif-Empfehlungen

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

Vorspeisen -zum Auftakt-

6 Stück Weinberg-Schnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter gratiniert dazu Baguettebrot	11.50 €
„Vitello Forello“  Feine Scheiben vom Kalb mit Creme von der Räucherforelle Kapern, Oliven, Pesto rosso und Blattsalatbouquet	16.80 €
Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch - auf mariniertes Roter Bete mit Quittengelee und buntem Blattsalat	16.50 €
Bunter Frühlings-Blattsalat  mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette mariniert, Radieschen, lila Kartoffeln-Chips und krossem Pancetta	9.80 €
Gemischter Salatteller - vegetarisch - mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing	7.80 €

Unsere „Klassiker – Hauptgerichte“

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterkruste überbacken
auf Rotweinsauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüse garnitur
dazu Pommes frites vom Schweinerücken 19.80 €
vom Kalb 27.80 €

Zart geschmortes Lamm-Häxle

mit Thymiansauce
und Mai-Rübchen
dazu Gersten-Graupen-Risotto 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 Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Kräutercreme
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.50 €

Rinderfilet-Steak - 200g -

auf grünem Erbsen-Püree mit Merlotsauce
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.50 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffel-Bärlauch-Täschle

auf grünem Erbsen-Püree
mit Mai-Rübchen und Parmesan 21.50 €

„Bunter Gemüseteller“

mit verschiedenen Gemüsesorten
dazu Gersten-Graupen-Risotto 19.50 €

Salate

Bunte Salatplatte

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat
mit French-Dressing mariniert und gerösteten Sonnenblumenkernen

wahlweise mit:

- **Gratiniertem Ziegenfrischkäse -vegetarisch-**
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- **Schnitzelchen vom Schwein in Kürbiskernen paniert** 19.50 €

Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

Wurstsalat

mit Lyoner-Wurst, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,
Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.50 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,
Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.80 €

"Rustikaler-Steak-Toast"

Gebratenes kleines Steak vom Schweinerücken
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.*

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

Warmer Vanille-Grießknödel
im Kokos-Knusper gewälzt
auf Passionsfruchtsauce

Weißes Schokoladen-Parfait
auf eingelegten Kumquats

„Falscher Kir Royal“
Cassis-Sorbet mit einem Schuss Sekt und Meringen-Crumble

„Eis-Meringe“
Vanilleeis auf Eierlikör-Sahne mit hausgemachter Meringe

jedes kleine Dessert 6.80 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -