

Unsere
„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 €
„Gin Tonic Mediterran“ Spanischer Gin „Mare“ mit Rosmarin und Limette mit Mediterranean Tonic Water von Fever Tree	0,2l	7.90 €
"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-

„Pulled Lamm“ Feines gepuzftes lauwarmens Lamm-Häxle auf mariniertem Kohlrabi-Carpaccio mit Radieschen, eingelegten roten Zwiebeln und Bärlauchcreme	14.80
Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch - mit Honig gratiniert auf Kohlrabi-Carpaccio, Blattsalatbouquet, Olivenöl-Vinaigrette und Kartoffelchips	14.80 €
Junge Romanosalat-Herzen - vegetarisch - mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette, gerösteten Erdnüssen, frisch gehobeltem Parmesan und Kartoffelchips	8.50 €
Gemischter Salatteller - vegetarisch -  mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing	7.80 €


Unsere Klassiker – Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak mit Bärlauchkruste überbacken auf Rotweinsauce und Kohlrabigemüse dazu hausgemachte Spätzle		22.50 €
Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Gemüse garnitur dazu Pommes frites	- vom Schweinerücken - vom Kalb	19.80 € 28.50 €
Zart geschmortes Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Mai-Rübchen und jungen Karotten dazu cremige Kräuter-Polenta		30.80 €

Steak-Spezialitäten - vom einheimischen Rind -

Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -  mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle		32.00 €
Rib-Eye-Steak - 250g -  gegrillt mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter auf Kohlrabigemüse dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti -mit Speck-		32.00 €
Rinderfilet-Steak - 200g -  mit Erbsen-Püree und jungen Karotten auf Merlottsauce dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen		37.00 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Brennessel-Spinat-Ricotta-Täschle  auf Erbsenpüree mit Mai-Rübchen, jungen Karotten und Parmesan		21.80 €
„Bunter Gemüseteller“ mit vier verschiedenen Gemüsesorten dazu cremige Kräuter-Polenta		19.80 €

zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

Kleiner Gemüseteller mit verschiedenen Gemüsesorten		7.80 €
---	--	--------

-Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Salate

Bunte Salatplatte

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat
mit French-Dressing mariniert

wahlweise mit:

- **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** -
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- **Schnitzelchen vom Schwein** mit Kürbiskern-Panko paniert 19.50 €

Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

Wurstsalat

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

14.50 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

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

14.80 €

"Rustikaler-Steak-Toast"

natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

18.50 €

-Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Unsere kleinen Desserts

Genießen Sie als süßen Abschluss unsere kleinen Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne -Unser Klassiker-
mit Mango-Sorbet

Buttermilch-Vanille-Parfait
auf Rhabarberragout

„Eis-Meringe“
Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne und hausgemachter Meringe

„Rhabarber-Crumble“
Warmes Rhabarber-Ragout
mit Vanilleschaum und Haselnuss-Streusel gratiniert

„Pistazien Espresso“ -in der Kaffeetasse-
Vanille-Eis mit Pistaziencreme
und frischem Espresso aufgegossen

jedes Dessert 7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

Digestif-Empfehlung

„Burgunder-Grappa“ vom Bodensee
Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee 2cl 3.80 €

"Cöchchen" Brand vom Cox-Orange-Apfel vom Bodensee
Markgraf von Baden, Salem, Bodensee 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 €

"Alte Haselnuss" 2cl 3.80 €