

# *Unsere „Tages-Empfehlungen“*

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

## **Saisonale Speisekarte**

### **Vorspeisen**

#### **„Vitello tonnato“**

##### **Feine Scheiben vom Kalb**

mit Thunfischsauce, Oliven, gebackenen Kapern,  
marinierter Roten Beete und Salatherzen

15.80 €

#### **Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon -Vegetarisch -**

auf marinierter Roten Beete, Salatherzen  
und Apfel-Balsamico-Vinaigrette

14.80 €

#### **Bunter Blattsalat - Vegetarisch -**

mariniert mit Apfel-Balsamico-Vinaigrette,  
frischem Meerrettich, Kartoffelchips und gerösteten Kernen

8.80 €

#### **Gemischter Salatteller - Vegetarisch -**

mit vier frischen verschiedenen Salaten,  
und Blattsalat mit French-Dressing

7.80 €

## Unsere Klassiker – Hauptgerichte

<b>Schweinerücken-Steak</b> mit Kräuterkruste überbacken auf Rotweinsauce und Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzle		22.80 €
<b>Paniertes Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Gemüse garnitur dazu Pommes frites	- vom Schweinerücken - vom Kalb	19.80 € 28.80 €
<b>Zart geschmortes Kalbsbäckle</b> in Burgundersauce mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse dazu Kürbis-Graupen-Risotto		31.80 €

### Steak-Spezialitäten - vom einheimischen Rind -

<b>Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten - </b> mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle		32.00 €
<b>Gegrilltes Rib-Eye-Steak - 250g - </b> mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti		32.00 €
<b>Gegrilltes Rinderfilet-Steak - 200g - </b> mit Kürbis-Lauch-Gemüse und Burgundersauce dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen		37.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Hausgemachte Steinpilz-Kartoffel-Täschle</b> auf rahmigem Kürbis-Lauch-Gemüse, geröstete Kürbiskerne und Parmesan		22.50 €
<b>„Bunter Gemüseteller“</b> mit vier verschiedenen Gemüsesorten dazu Kürbis-Graupen-Risotto		19.80 €

### zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

<b>Kleiner Gemüseteller</b> mit verschiedenen Gemüsesorten		7.80 €
---	--	--------

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

## Salate als Hauptgericht

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene frischen Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert

### wahlweise mit:

- **gratiniertem Ziegenfrischkäse - Vegetarisch -**  
Käseröllchen und Feigensenf 19.80 €
- **Schnitzelchen vom Schwein** mit Kürbiskern-Panko paniert 19.80 €

\*\*\*\*\*

## 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**

### **Toblerone-Schokoladen-Mousse**

mit Birnen-Apfelragout

### **„Zwetschgen-Crumble“**

Warme Gewürz-Zwetschgen  
mit Vanilleschaum und Mandelcrumble

### **„Eis-Meringe“**

**Hausgemachte Meringe**  
mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne

### **Honig-Thymian-Parfait**

auf Birnen-Apfelragout und Granola

### **„Birnen-Schwips“**

Birnen-Sorbet mit Schwarzwälder Williams Brand

### **„Pistazien Eispresso“ -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 €

### **"Cöxchen" Brand vom Cox-Orange-Apfel vom Bodensee**

Markgraf von Baden, Salem, Bodensee 2cl 3.20 €

### **"Zibärtle"**

#### ***"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 €