

## *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 und gebackenen Kapern,  
auf marinierter Roter Bete und winterlichem Blattsalat

15.80 €

#### **Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -**

auf mariniertem Endiviensalat und Roter Bete  
mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette und gerösteten Cashewkernen

14.80 €

#### **Feldsalat** mit Radicchio und Chicorée

mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette, frischem Meerrettich  
Pancetta-Chips und Kartoffelstroh

9.90 €

#### **Gemischter Salatteller - vegetarisch -**

mit vier frischen verschiedenen Salaten  
und buntem Blattsalat mit French-Dressing mariniert

7.80 €

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

## Unsere Klassiker – Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Rahmwirsing  
dazu hausgemachte Spätzle

22.80 €

### **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“**

mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites

- vom Schweinerücken

19.90 €

- von Kalb

29.50 €

### **Zart geschmortes Kalbsbäckle**

in Burgundersauce  
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
dazu cremiges Graupen-Risotto

32.00 €

## Steak-Spezialitäten

- vom einheimischen Rind -

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

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle

32.00 €

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

mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter  
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti

32.00 €

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

mit Süßkartoffel-Lauch-Gemüse  
und Merlotsauce  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen

37.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Hausgemachte Steinpilz-Kartoffel-Täschle**

auf rahmigem Süßkartoffel-Lauch-Gemüse  
geröstete Kürbiskerne und Parmesan

22.80 €

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit vier verschiedenen frischen Gemüsesorten  
dazu cremiges Graupen-Risotto

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 als Hauptgericht

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene frische 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*

<b>Baileys-Schokoladenmousse</b> mit Zimt-Beerenkompott	7.50 €
<b>„Lebkuchen-Creme brulée“</b> mit Cassis-Sorbet	8.50 €
<b>„Eis-Meringe“</b> <b>Hausgemachte Meringe</b> mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne	7.50 €
<b>„Christstollen-Marzipan-Parfait“</b> auf eingelegten Mandarinen und Orangen mit warmer Punschsauce	8.00 €
<b>Blutorangen-Sorbet</b> mit „Aperol-Schaum“ auf marinierten Mandarinen und Orangen	7.20 €
<b>„Pistazien Espresso“</b> -in der Kaffeetasche- Vanille-Eis mit Pistaziencreme und frischem Espresso	7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

## Digestif-Empfehlung

<b>Marc vom Spätburgunder „Grappa vom Bodensee“</b> -im Holzfass gereift- Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee	2cl	4.40 €
<b>"Zibärtele"</b> <b>"Zibate" eine kleine Wildpflaume aus dem Schwarzwald</b> Elztal-Brennerei, Gutach, Schwarzwald	2cl	4.50 €
<b>Giare Amerone della Valpolicella -Grappa im Holzfass gereift-</b> Distilleria Mazadoro, Italien	2cl	4.90 €

von der Fein-Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich:

- im Holzfass gereift -

<b>"Alte Marille"</b>	2cl	4.20 €
<b>"Alte Zwetschge"</b>	2cl	4.20 €
<b>"Alte Williams-Christ-Birne"</b>	2cl	4.20 €
<b>"Alte Haselnuss"</b>	2cl	4.20 €

-Weitere „Schnäpse“ auf unserer Getränkekarte-