

Unsere „Tages-Empfehlungen“

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

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen

„Carpaccio vom Reh“

auf marinierten Linsen, Butternuss-Kürbis, Feigen-Kompott
und herbstlichem Blattsalat

16.80 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -

auf marinierter Roter Beete mit Feigen-Kompott,
herbstlichem Blattsalat mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette

15.80 €

„Herbst-Salat“ - vegetarisch -

Bunter Blattsalat mit Endivien und Chicorée

mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette

auf marinierter Roter Beete und Butternuss-Kürbis

8.90 €

Gemischter Salatteller - vegetarisch -

mit vier frischen verschiedenen Salaten

und buntem Blattsalat mit French-Dressing mariniert

7.90 €

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

Unsere Klassiker – Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterkruste überbacken
auf Rotweinsauce und Wirsing-Rahmgemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüse garnitur
dazu Pommes frites - vom Schweinerücken 19.90 €
- vom Kalb 29.90 €

„Duett von Kalb und Rind“

Tournedo vom Rinderfilet und geschmortes Kalbsbäckle
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu cremiges Graupen-Risotto 34.80 €

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, Kräutercreme
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.80 €

Gegrilltes Rinderfilet-Steak - 200g -

mit Merlotsauce auf Kürbis-Lauch-Gemüse
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 37.80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Rote-Beete-Täschle

auf Kürbis-Lauch-Rahm-Gemüse
mit gerösteten Kernen und Parmesan 22.80 €

„Bunter Gemüseteller“

mit vier verschiedenen frischen Gemüsesorten
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.90 €

zusätzlich zu einem Hauptgericht als Beilage:

-nur in Verbindung mit einem Hauptgericht-

- Kleiner Gemüseteller mit verschiedenen Gemüsesorten 7.80 €

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 €
- **gebratenem Fisch-Filet** mit Oliven und roten Zwiebeln 22.80 €

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 14.80 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse und roten Zwiebeln
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot 15.50 €

"Rustikaler Steak-Toast"

Natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 18.90 €

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

Unsere kleinen Desserts

-Genießen Sie als süßen Abschluss unsere kleinen Desserts-

Creme brulée von der Tonkabohne mit fruchtigem Sorbet	8.80 €
„Falscher Birnen-Strudel“ Mascarpone-Zimt-Creme mit Birnen und gebackene Strudelblätter	7.80 €
„Zwetschgen-Crumble“ Warmes Zwetschgen-Kompott mit Vanille-Schaum und Streuseln gratiniert	7.80 €
„Eis-Meringe“ Hausgemachte Meringe mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne	7.70 €
„Pistazien Espresso“ <i>-in der Kaffeetasse-</i> Vanille-Eis mit Pistaziencreme und frischem Espresso	7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

Digestif-Empfehlung

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

von der Fein-Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich:
- im Holzfass gereift -

"Alte Marille"	2cl	4.20 €
"Alte Zwetschge"	2cl	4.20 €
"Alte Williams-Christ-Birne"	2cl	4.20 €
"Alte Haselnuss"	2cl	4.20 €

-Weitere „Schnäpsle“ auf unserer Getränkekarte-