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
Gastronomen
Baden-Württemberg

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen

„Carpaccio vom Reh“
auf marinierten Linsen mit Quittengelee
und herbstlichem Blattsalat 16.80 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - Vegetarisch -
auf marinierter Roter Beete mit Quittengelee,
herbstlichem Blattsalat und Kartoffel-Stroh 15.80 €

Feldsalat mit Radicchio und Chicorée
mariniert mit Kürbiskernöl-Vinaigrette,
frischem Meerrettich, Pancetta-Chip und Kartoffel-Stroh 10.80 €

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 Wirsing-Rahmgemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art"
mit Gemüsegarnitur
dazu Pommes frites **- vom Schweinerücken** 19.90 €
- vom Kalb 29.90 €

Zart geschmorte Kalbsbäckle
in Burgundersauce
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu cremige Polenta 32.80 €

Steak-Spezialitäten
- vom einheimischen Rind -

Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -
mit Gemüsegarnitur 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 und Selleriepüree
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 37.80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemacht Steinpilz-Kartoffel-Täschle
auf Selleriepüree
mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan 22.80 €

„Bunter Gemüseteller"
mit vier verschiedenen frischen Gemüsesorten
dazu cremige Polenta 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 22.50 €

*****

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 kleineren Desserts

-Genießen Sie als süßen Abschluss unsere kleinen Desserts-

Toblerone-Schokoladenmousse
mit marinierten Mandarinen 8.80 €

„Falscher Apfel-Strudel“
Vanille-Parfait mit warmen Zimt-Äpfeln,
eingelegten Rum-Rosinen und gebackene Strudelblätter 8.50 €

„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 Eispresso“ *-in der Kaffeetasse-*
Vanille-Eis mit Pistaziencreme
und frischem Espresso 7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

Digestif-Empfehlung

Marc vom Spätburgunder ***„Grappa vom Bodensee“***
-im Holzfass gereift-
Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee 2cl 4.40 €

"Zibärtle"
"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-