

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

*Saisonale-Speisekarte mit unseren „Klassikern“*

*Vorspeisen*

**„Winterliches Vitello tonnato“**

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce,  
bunter Bete, gebackenen Kapern und Feldsalatbouquet 11.80 €

**Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon**

auf marinierter Roter Bete, Quittenkompott  
und winterlichem Blattsalat mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert 10.80 €

**Feldsalat** 

mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert,  
frisch geriebenem Meerrettich, krossem Speck und lila Kartoffelchips 7.80 €

**Gemischter Salatteller** 

mit French-Dressing mariniert 6.50 €

*Unsere „Klassiker-Hauptgerichte“*

**Schweinerücken-Steak** 

mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce  
dazu Rahmwirsinggemüse und hausgemachte Spätzle 17.80 €


**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“**

mit Gemüse garnitur und Pommes frites vom Schwein 15.80 €  
vom Kalb 20.80 €

**Zart geschmortes Kalbsbäckle**

in Burgundersauce  
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und cremige Polenta 24.80 €

**Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-**

**Rinderfilet-Steak -200g-** 

mit Trüffelkruste auf cremigen Sellerie-Püree  
und hausgemachten gebackenen Kartoffelkrapfen 28.80 €

**Rib-Eye-Steak -250g-** 

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer,  
Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und hausgemachte Kartoffel-Rösti 24.80 €


**Zwiebelrostbraten** -vom Rinderrücken geschnitten- 

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 24.80 €

## Vegetarisches und Salat-Gerichte

**Bunter Gemüseteller**   
mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremige Polenta 15.80 €


**Salat „De Chevre“**  
verschiedene Salate und Blattsalat der Saison  
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse-Medaillon,  
Käseröllchen und Feigensenf 15.80 €

**Salatplatte**   
verschiedene Salate und Blattsalat der Saison  
mit Schnitzelchen vom Schweinerücken  
im Kürbiskernmantel 15.80 €


**-weitere Vegetarische- und Fisch-Gerichte finden Sie auf unserer Tages-Empfehlung-**

## Vesper-Gerichte

(Diese servieren wir nur abends ab 17 Uhr)

**Wurstsalat**   
mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot 10.50 €

**Schweizer Wurstsalat**   
mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot 10.80 €

**„Rustikaler Steak-Toast“**   
mit Schweinrückenmedaillon  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
und kleiner Blattsalat 14.50 €

## Dessert

### Unsere „Minis“

*-Genießen Sie als süßer Abschluss, eins oder mehre unseren kleinen „Mini-Desserts“*

- **Lebkuchen Creme brulée**  
mit eingelegten Orangen und Mandarinen
- **„Christstollen-Parfait“**  
mit getrockneten Feigen in Marsalasauce glasiert
- **Blutorangen-Sorbet**  
auf marinierten Mandarinen und Punschschaum
- **„Apfelstrudel auf andere Art“** -im Weckglas-  
Warmen Zimtäpfeln, Rum-Rosinen,  
Vanilleeis und Knusper-Strudelblättern



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

**Schmecken Sie den Süden**

*Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie  
im „Ländle“ herzlich willkommen!*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,  
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit  
Produkten aus unserer Region.

**Dafür steht der baden-württembergische Löwe,  
mit dem das Gericht gekennzeichnet ist**

und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution  
kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der  
Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche:

auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt.

Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Familie Bücheler und alle Mitarbeiter

**(Diese Gerichte sind mit dem „Löwen“ gekennzeichnet.)**