

„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

„Vitello tonnato“

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce,
Kapern, Roter Bete und Salatbouquet 13.50 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon

auf Roter Bete und eingelegter Birne
dazu Blattsalatbouquet 12.50 €

Bunter Blattsalat 

mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette
und gehobelter Parmesan und Kürbiskerne 7.80 €

Gemischter Salatteller 

mit French-Dressing mariniert 6.80 €

Unsere „Klassiker-Hauptgerichte“

Schweinerücken-Steak 

mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce
dazu grüne Bohnen und hausgemachte Spätzle 19.50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 

mit Gemüse garnitur und Pommes frites 18.50 €
vom Schwein 23.80 €
vom Kalb

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce mit Kürbisgemüse
dazu cremige Polenta 26.80 €

Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

Gegrilltes Rinderfilet-Steak -200g- 

mit Merlotsauce und Kürbisgemüse
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.80 €

Rib-Eye-Steak -250g- 

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer,
grünen Bohnen und hausgemachte Kartoffel-Rösti 27.80 €


Zwiebelrostbraten -vom Rinderrücken geschnitten- 

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 27.80 €

Vegetarisches und Salat-Gerichte

Bunter Gemüseteller 
mit verschiedenen Gemüsesorten
dazu cremige Polenta 16.80 €


Salat „De Chevre“
verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse-Medaillon,
Käseröllchen und Feigensenf 16.80 €

Salatplatte 
verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit Schnitzelchen vom Schweinerücken
im Kürbiskernmantel 16.80 €


weitere vegetarische Gerichte 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 11.50 €


Schweizer Wurstsalat 
mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot 11.80 €


„Rustikaler Steak-Toast“ 
mit Schweinrückenmedaillon
auf Bauernbrot mit Käse überbacken
und kleiner Blattsalat 15.50 €

Dessert

Unsere „Minis“

Genießen Sie als süßen Abschluss eines oder mehrere unserer kleinen „Mini-Desserts“

Crème brûlée 
von der Tonkabohne
mit Zwetschgen-Kompott

„Zwetschgen-Crumble“ 
warmes Zwetschgen-Kompott
mit Vanilleschaum und Haselnussstreusel

Mango-Sorbet
auf mariniertes Mango und Kiwi

Aprikosen-Sorbet
auf marinierten Pfirsichen

je Dessert 5.50 €



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.)