

Heute empfehlen wir

„Schlemmersalat“

mit Räucherlachsstreifen und Kartoffelpuffer - 8,20 € -



Bunter Salatteller in Orangen-Joghurtdressing

mit gebratenen Putenstreifen und Baguette - 7,80 € -



Schwäbische Festtagssuppe - 4,20 € -



Basilikumschaumsüppchen

mit Tomaten-Quarknocken - 3,80 € -




Rehbraten in Rotweinsosse

mit Champignons, Preiselbeerbirne und Spätzle - 15,90 € -




Gedünstete Lachsschnitte

auf Safran-Zucchini Gemüse mit Kräuterreis - 17,80 € -




Gegrillte Kalbslendchen im Speckmantel

auf Calvadosrahmsosse, mit gefüllten Kartoffeltaschen
und Sprossen-Lauch-Auflauf - 19,80 € -



Schwäbischer Zwiebelrostbraten

zarte Rinderlende mit Röstzwiebeln
serviert mit Kässpätzle und Blattsalaten - 18,80 € -



Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsosse, Rahmwirsing und Salzkartoffeln - 12,80 € -

zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Salat - 3,50 € -

Putensteak auf pikanter Frischkäsesoße

mit Bandnudeln und Kirschtomaten - 11,80 € -

„Schwäbisches Dreierlei“

Kässpätzle, Großmutter's Krautkrapfen
und abgeschmelzte Maultaschen
mit knackigem Blattsalat garniert - 10,50 € -

„Kirchweihtaler Filetspieß“

mit Champignonrahmsauce dazu Spätzle,
Herzoginkartoffeln und Gemüse - 13,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salatteller - 10,50 € -

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Kopfsalat - 7,50 € -

"Schweizer Pfännle"

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce
mit Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti,
Spätzle und Mandelbroccoli - 11,90 €

„Sportlertoast“

Gegrillte Schweinefilets auf Toast, mit Champignons und Käse überbacken
dazu Salatgarnitur - 11,50 € -

Zum Nachtisch empfehlen wir:

„Herbstwind“

eine luftige Komposition aus Crème brûlée,
Schokokuchen und Himbeereis - 5,80 € -