



Vorspeisen und Suppen

Schwäbische Festtagsuppe

mit Flädle, Maultasche und Klößchen

Euro 7⁹⁰

Krebsschaumsuppe

mit Habanero-Chili und Sahnehaube

Euro 8⁹⁰

Marktfrische Salate vom Büfett

mit verschiedenen Dressings

Euro 7⁹⁰

Winterliches Feldsalatarrangement

mit Speckbrunoise, Apfelspalten und Croutons

Euro 9⁹⁰



Sonntags – Menü 27⁹⁰

Kräuterflädle
in kräftiger Rinderbouillon

Schwäbischer Sauerbraten
mit Gemüsejulienne
und hausgemachten Semmelknödel

Schokoladen-Kirschcreme
im Weckglas

Filetsteak vom Angus Rind 250g an Grüner-Pfeffersauce und Bratkartoffeln	Euro 29 ⁹⁰
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und hausgemachten Spätzle	Euro 24 ⁹⁰
Ruiter Filetteller vom Schwein an Rahmsauce, Kräuterchampignons, hausgemachte Spätzle	Euro 21 ⁹⁰
Variationen von gebratenen Edelfischen an Krebsauce und Petersilienkartoffeln	Euro 26 ⁹⁰
Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit gefülltem Bratapfel und hausgemachten Semmelknödel	Euro 21 ⁹⁰
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatbowle	Euro 16 ⁹⁰
Fettuccine in Steinpilzrahmsauce mit aromatisierten Kirschtomaten und Blattsalatbowle	Euro 16 ⁹⁰
Portion Gemüse der Saison als Beilage	Euro 3 ⁹⁰
Kleine Salatbowle von der Küche	Euro 4 ⁹⁰