



Vorspeisen und Suppen

Schwäbische Festtagssuppe

mit Flädle, Maultasche und Klößchen

Euro 7⁹⁰

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis

mit Sahne und frischen Kräutern

Euro 8⁹⁰

Marktfrische Salate vom Büfett

mit verschiedenen Dressings

Euro 7⁹⁰

Kleine Salatbowle von der Küche

Euro 4⁹⁰

Arrangement vom Feldsalat

in Traubenkernöl-Vinaigrette

mit geschmorten Kürbisspalten und Baguette

Euro 12⁹⁰



Menüempfehlung 27⁹⁰

Kräuterflädle
in kräftiger Rinderbouillon

Hirschragout
an Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren und Semmelknödel

Herbstgenuss im Weckglas

Filetsteak vom Angus Rind

an Pfeffersauce, sautierten Kräutersaitlinge
und Kräuterkartoffeln

Euro 29⁹⁰

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Maultäschle und hausgemachten Spätzle

Euro 24⁹⁰

Hirschragout in feiner Wacholderrahmsauce

mit Preiselbeeren und Spätzle

Euro 20⁹⁰

Ruiter Filetteller vom Schwein und Rind

an Rahmsauce, Kräuterchampignons, hausgemachte Spätzle

Euro 24⁹⁰

Variationen von gebratenen Edelfischen

an Krebsauce und Petersilienkartoffeln

Euro 26⁹⁰

Schweinebäckchen

an Trollingersauce und Spätzle

Euro 21⁹⁰

Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites

Euro 17⁹⁰

Portion Gemüse der Saison als Beilage

Euro 3⁹⁰



Süßes für den Gaumen

Parfait von der Gartenzwetschge

an hausgemachten Mandeltarte und Schokoladenpraline

Euro 9⁹⁰

Pistazien Creme Brûlée

garniert mit Früchten und Minze

Euro 6⁹⁰

Kirschtraum mit „Wässerle“

Schokoladen und Vanilleeis

mit Sauerkirschen, Schokostreusel, Sahne

Euro 7⁹⁰

Antarktis

Zitronen und frische Ananas

auf eisgekühltem Wodka

Euro 6⁹⁰

Amaretto Dolce

mit Vanilleeis, Espressois, Walnusseis

Amaretto, Mandelkaramell Sahne

Euro 7⁹⁰

Riesen Solo Kugel

mit Früchtegarnitur

(Vanille, Schoko, Espresso, Erdbeere oder Walnuss)

Mit Likör

Euro 4⁹⁰

Euro 6⁵⁰

Espresso Affogato

heißer Espresso mit einer kleinen Kugel Vanilleeis

Euro 4⁵⁰