



Vorspeisen und Suppen

Schwäbische Festtagssuppe

mit Flädle, Maultasche und Klößchen

Euro 7⁹⁰

Rieslingschaumsuppe

mit glasierter Rote Beete

Euro 8⁹⁰

Marktfrische Salate vom Büfett

mit verschiedenen Dressings

Euro 7⁹⁰

Kleine Salatbowle von der Küche

Euro 4⁹⁰

Arrangement vom Feld- und Radicciosalat

*mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
in Trüffelvinaigrette*

Euro 9⁹⁰



Menüempfehlung 27⁹⁰

Kräuterflädle
in kräftiger Rinderbouillon

Hirschragout
an Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren und Semmelknödel

Dessertgenuss im Weckglas

Filetsteak vom Angus Rind

an Pfeffersauce und Speckbohnen
dazu Kartoffelkroketten

Euro 29⁹⁰

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Maultäschle und hausgemachten Spätzle

Euro 24⁹⁰

Hirschragout in feiner Wacholderrahmsauce

mit Preiselbeeren und Spätzle

Euro 21⁹⁰

Ruiter Filetteller vom Schwein und Rind

an Rahmsauce, Kräuterchampignons, hausgemachte Spätzle

Euro 24⁹⁰

Variationen von gebratenen Edelfischen

an Krebsauce und Petersilienkartoffeln

Euro 26⁹⁰

Geschmortes Ochschwanzragout

in Portweinsauce und geschabten Spätzle

Euro 21⁹⁰

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Euro 16⁹⁰

Portion Gemüse der Saison als Beilage

Euro 3⁹⁰



Süßes für den Gaumen

Apfelküchle mit Vanillesauce

und hausgemachten Walnussparfait

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, Walnuss oder Eierliköreis)

Mit Likör

Euro 4⁹⁰

Euro 6⁵⁰

Espresso Affogato

heißer Espresso mit einer kleinen Kugel Vanilleeis

Euro 4⁵⁰