



Sonntagskarte

Aperitif

Glas Sekt Chardonnay Brut 0,1 l	€ 4 ⁹⁰
Glas Prosecco Alkoholfrei 0,1 l	€ 4 ⁹⁰
Kir Royal <i>mit Creme de Cassis und Chardonnay Sekt 0,1 l</i>	€ 5 ⁹⁰

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis <i>mit gebratener Riesengarnele</i>	€ 10, ⁹⁰
Hausgemachte Maultäschle <i>in kräftiger Rinderbouillon</i>	€ 8 ⁹⁰

Salate und Vorspeisen

Marktfrische Rohkost- und Blattsalate <i>an hausgemachten Dressings</i>	€ 8 ⁹⁰
Kleine Salatbowle <i>mit Rohkost- und Blattsalaten</i>	€ 6 ⁹⁰
Gebeizte Honauer Lachsforelle <i>an Ackersalatbouquet</i> <i>in Kartoffel vinaigrette</i>	€ 16 ⁹⁰
Eine Schwäbische Maultasche <i>an Kartoffelsalat</i>	€ 9 ⁹⁰

Menüempfehlung € 39⁹⁰

Kräuterflädle

in kräftiger Rinderbouillon

Geschmorte Schweinebäckchen

im Trollingersöble

dazu geschabte Butterspätzle

Apfelküchle an Vanillesauce

Saisonaler Genuss

Hirschragout in fruchtiger Wacholderrahmsauce
mit hausgemachten Semmelknödeln

€ 25⁹⁰

Zartrosa gebratener Hirschrücken
an Filderblaukraut
und hausgemachten Kartoffelknödeln

€ 36⁹⁰

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Kartoffeln-Blattsalaten

€ 26⁹⁰

Vegan

Rote Beete Maultaschen
auf glasiertem Filderhokkaido
mit frittiertem Rucola und Mandelparmesan

€ 22⁹⁰

Unsere Klassiker

Ruiter Zwiebelrostbraten am Trollingersöble <i>mit Maultäschle und Bratkartoffeln</i>	€ 28 ⁹⁰
Honauer Lachsforellenfilets <i>an Mandelbutter und Kräuterkartoffeln</i>	€ 24 ⁹⁰
Cordon bleu vom Schwein <i>gefüllt mit Hohenloher Bauernschinken und würzigem Bergkäse dazu Pommes frites</i>	€ 21 ⁹⁰
Drei schwäbische Maultaschen <i>geschmelzt mit Speck und Zwiebeln dazu Kartoffel- Blattsalat</i>	€ 16 ⁹⁰
Gesottener Tafelspitz vom Alb Rind <i>an Meerrettichsauce mit Roter Beete und Kräuterkartoffeln</i>	€ 22 ⁹⁰
Geschnetzelte Kalbsleber <i>in Sauerrahmsauce mit geschabten Spätzle</i>	€ 24 ⁹⁰

Beilagen zu den Hauptgerichten

Salatbowle	€ 6 ⁹⁰
Portion Filderblaukraut	€ 4 ⁹⁰