



Sonntagskarte

Aperitif

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

Suppen

Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis mit gebratener Riesengarnele	€ 19 ⁵⁰
Hausgemachte Maultäschle in kräftiger Rinderbouillon	€ 8 ⁹⁰

Salate und Vorspeisen

Marktfrische Rohkost- und Blattsalate an hausgemachten Dressings	€ 8 ⁹⁰
Kleine Salatbowle mit Rohkost- und Blattsalaten	€ 6 ⁹⁰
Gebeizte Honauer Lachsforelle an Ackersalatbouquet in Kartoffelvinagrette	€ 16 ⁹⁰
Eine Schwäbische Maultasche an Kartoffelsalat	€ 9 ⁹⁰

Menüempfehlung € 39⁹⁰

Kräuterflädle
in kräftiger Rinderbouillon

Geschmorte Schweinebäckchen
im Trollingersößle
dazu geschabte Butterspätzle

Apfelküchle an Vanillesauce

Saisonaler Genuss

Hirschragout in fruchtiger Wacholderrahmsauce € 25⁹⁰
mit hausgemachten Semmelknödeln

Zartrosa gebratener Hirschrücken € 36⁹⁰
an Filderblaukraut
und hausgemachten Kartoffelknödeln

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 26⁹⁰
mit Preiselbeeren und Kartoffeln-Blattsalaten

Vegan

Rote Beete Maultaschen € 22⁹⁰
auf glasiertem Filderhokkaido
mit frittiertem Rucola und Mandelparmesan

Unsere Klassiker

Ruiter Zwiebelrostbraten am Trollingersößle € 28⁹⁰
mit Maultäschle und Bratkartoffeln

Honauer Lachsforellenfilets € 24⁹⁰
an Mandelbutter und Kräuterkartoffeln

Cordon bleu vom Schwein € 21⁹⁰
gefüllt mit Hohenloher Bauernschinken
und würzigem Bergkäse dazu Pommes frites

Drei schwäbische Maultaschen € 16⁹⁰
geschmelzt mit Speck und Zwiebeln
dazu Kartoffel- Blattsalat

Gesottener Tafelspitz vom Alb Rind € 22⁹⁰
an Meerrettichsauce
mit Roter Beete und Kräuterkartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber € 24⁹⁰
in Sauerrahmsauce
mit geschabten Spätzle

Beilagen zu den Hauptgerichten

Salatbowle € 6⁹⁰

Portion Filderblaukraut € 4⁹⁰