



Hauptgerichte (Ohne Beilagen-Salat)

„Fischstreifen, Lachs & Zander mit Muschelnudeln & Spargel“ an einer feinen Weißweindillsauce	19,50
„Gegrillte Filet Medaillons „Madagaskar“ in pikanter Champignon - Pfeffersauce, mit Kroketten	17,50
„Rinderfiletspitzen Stroganoff“ an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti	19,50
„Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Hausgemachten Spätzle	11,00
„Cordon Bleu“ vom Schweinrücken mit Schinken und Käse gefüllt in einer krossen Panade saftig gebacken dazu Kartoffelrösti.....	12,50
„Geschnetzelte Filetspitzen Züricher Art“ in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce, Spätzle	14,00
„Hausgemachte-Gemüse-Maultäschle“ auf Blattspinat, Röstzwiebel und Tomatencremesauce	12,00

Schwäbische Gerichte

„Schwäbische geschmelzte Maultaschen“ mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat und Blattsalat.....	11,50
„Hausgemachte Käsespätzle“ (vegetarisch oder mit Speck) mit Röstzwiebel) ...	8,50
„Wurstsalat“ mit Rohkost Garnitur, Zwiebeln Gurken & Sant-Gallener Brot	8,00
„Rahm -oder Bratensauce Extra“	1,00

Zum Essen empfehlen wir..

„2019er Ellmendinger Keulebuckel“ Weißer Burgunder Kabinett -Weingut Baur“

-für unsere Rotweinliebhaber einen trockenen-

„2017er Dietlinger Klepberg Cuvee“ Rotwein im Barrique ausgebaut -Weingut-Baur“

Ruhetag: Dienstag / Mittwoch.
Tel.: 07236-8149