

Spargel & Fisch Gerichte

- „Hausgemachte Gemüseaultaschen mit Röstzwiebeln“
an grünem & weißem Spargel und feinem Spargel-Sößchen & Brokkolirose 24,90
- „Aus dem Fischernetz, Lachs & Zander“
an Muschelnudeln mit grünem & weißem Spargel, an einer Rieslings-Sahnesauce 27,90
- „Rote-Bete-Apfel Walnusssalat an Zanderfilet“
auf der Haut kross gebraten, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln 27,90

Schwäbische Gerichte

- „Geschmelzte Maultaschen mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischem Blattsalat 17,90
- „Fleischküchle nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln“
mit Pommes Frites, dazu frischem Blattsalat 17,90
- „Hausgemachte Käsespätzle“
mit Speck & Röstzwiebeln, dazu Blattsalat (ohne Speck / vegetarisch) 17,90

Gerichte vom Schwein

- „Schwäbischer Filetteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce,
mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon-Chip & hausgemachten Spätzle 24,90
- „Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“
in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten 24,90
- „Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt,
in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites 19,60
- „Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites 18,50

Vom Rind -Black Angus-

- „Traube's Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“
Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle 27,90
- „Pfeffersteak mit grünem Madagaskarpfeffer“
an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti 28,90
- „Gegrilltes Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter“
mit Pommes Frites 27,90
- „Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“
an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti 28,90