

Hauptgerichte



„Cordon Bleu“ vom Schweinrücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites	18,90
„Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites	17,50
„Schwäbischer Fileteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon Chips & hausgemachten Spätzle	23,90
„Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“ in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	23,90
„Geschnitzelte Filetspitzen vom Schweinefilet Züricher Art“ in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce & hausgemachte Spätzle	22,90
„Frisch gebratene Saure Kalbsnierle“ mit frischen Champignons an Cognac-Sahne-Sößchen & Bratkartoffeln.....	23,90
„Frischer Zander auf der Haut gebraten“ an Rahmwirsing, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	24,90
„Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“ an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti	28,90
„Traube´s Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“ „Black Angus“ Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	25,90
„Argentina-Rumpsteak mit grünem Madagaskarpfeffer“ „Black Angus“ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti	27,60
„Gegrilltes Argentina-Rumpsteak“ „Black Angus“ mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites	25,90

Unsere Schwäbischen - Variationen

„Geschmelzte Maultaschen mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischem Blattsalat	16,90
„Fleischküchle nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln“ mit Pommes Frites dazu Blattsalat	16,90
„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Speck & Röstzwiebeln dazu Blattsalat (ohne Speck / vegetarisch)	16,90
„Wurstsalat nach Art des Hauses“ mit Rohkost Garnitur, Zwiebeln Gurken & Baguette oder Pommes Frites	12,60 / 15,90

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal