

## Hauptgerichte



<b>„Frischer Zander auf der Haut gebraten“</b> an Rahmwirsing, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln .....	24,90
<b>„Cordon Bleu“</b> vom Schweinrücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites .....	18,90
<b>„Schweineschnitzel -Wiener Art“</b> mit Pommes Frites .....	17,50
<b>„Schwäbischer Fileteller“</b> gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon Chips & hausgemachten Spätzle .....	23,90
<b>„Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“</b> in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	23,90
<b>„Geschnetzelte Filetspitzen vom Schweinefilet Züricher Art“</b> in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce & hausgemachte Spätzle .....	22,90
<b>„Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“</b> an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti .....	28,90
<b>„Argentinisches Rinderfilet Medaillon“</b> „Corona Del Sur Argentina“ an frischem Rahmwirsing mit Kräuterseitlingen & Kroketten .....	33,90
<b>„Traube´s Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“</b> „Black Angus“ Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle .....	25,90
<b>„Argentina-Rumpsteak mit grünem Madagaskarpfeffer</b> „Black Angus“ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti .....	27,60
<b>„Gegrilltes Argentina-Rumpsteak</b> „Black Angus“ mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites .....	25,90

## Unsere Schwäbischen - Variationen

<b>„Geschmelzte Maultaschen mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses“</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischem Blattsalat .....	16,90
<b>„Fleischküchle nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln“</b> mit Pommes Frites dazu Blattsalat .....	16,90
<b>„Hausgemachte Käsespätzle“</b> mit Speck & Röstzwiebeln dazu Blattsalat ( ohne Speck / vegetarisch) .....	16,90

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