

Suppen

„Maultaschensuppe in der Rinderkraftbrühe“ mit Gemüsebrunoise	6,90
„Pfeffersuppe nach Art des Hauses“ pikant gewürzt & Blätterteigkäsestange	7,50

Salatteller

„Großer gemischter Salat“ an frischen Blatt -Rohkostsalate, Ei & ofenfrisches Baguette	13,90
„Salatteller mit“ Maultaschenstreifen“ an frischen Blatt -Rohkostsalate	17,90
„Fitness Teller“ saftig gebratenes Putenbrustfilet an großem Salatteller, dazu Kräuterbutter & dazu ofenfrisches Baguette	21,90
„Knusprige gebackene Garnelen“ an verschiedenen Blatt -Rohkostsalaten dazu Kartoffelrösti & Zaziki	22,90

Vorspeisen

„Kleiner gemischter Salat“ mit frischem Roh & Blattsalaten	6,50
„Gebackene Champignonköpfe“ an kleinem Salatbukett & Zaziki	11,90
„Frischer bunter Meeresfrüchtesalat“ dazu Kräuterbutterbaguette	14,90
• Große Portion	17,90
„Extra Kräuterbutterbaguette“	4,00

Frische Pfifferlinge

„Frische Pfifferlinge an feinem Sahnesößchen“ mit hausgemachten Serviettenknödeln	20,90
„Rumpsteak an Rahm-Pfifferlingen“ mit Brokkoli & hausgemachten Serviettenknödel	30,60

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

Eis- / Dessertkarte

-Eis aus eigener Herstellung-

„Gemischtes Eis“ 3 Kugeln (mit Sahne)	6,00 (6,80)
„Espresso Affogato“ mit einer Kugel Vanilleeis	4,50
„Eis Kaffee“	6,40
„Kinder Eis-Clown“	4,00
„Frische Erdbeeren“ mit Joghurt & Vanilleeis mit Sahne	7,90
„Crème Brûlée“ mit marinierte Erdbeeren.....	8,60
„Spaghetti Eis“	8,40
„Hausgemachte Tiramisu“ im Glas	5,90

Waffeln nach belgischem Rezept..

I. mit Puderzucker	4,80
II. mit Puderzucker & Schoko-Sauce	6,80
III. marinierten Erdbeeren, Vanille-Eis Schokos. & Sahne	8,40

Unsere Eissorten..

Vanille

Joghurt

Pistazie

Erdbeere

Schoko

Joghurt-Amarena

Himbeere

