

Speisekarte

Vorspeisen: _____ €

Yellow Fin Sashimi Thunfisch im Gewürzmantel,
Meeresalgen und gelbe Beete 18,-

Gemischter Salat 6,-

Suppen:

Flädlesuppe 5,-

Maultaschensuppe 6,-

Maronenschaumsuppe
mit Wildschweinmaultäschle 9,-

Topinambur Cremesuppe
mit Hirschfilet 11,-

Große Salate als Hauptgang:

Gemischte Salatplatte mit Pilzen und Paprika 11,-
dazu:

Gebratene Garnelen 8,-

Gebratenes Fischfilet 12,-

Gebratene Perlhuhnbrust 12,-

Fleisch Hauptgänge: €

Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,
Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Maultäschle 32,-

Geschnetzeltes Rinderfilet,
mit Kohlrabi und Gnocchi 26,-

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat 21,-

Geschmorte Bäckle vom Kalb,
Spitzkraut und Haselnussspätzle 24,-

Schnitzel vom Hirschrücken,
Wirsing, Sellerie und Apfel-Crêpe 33,-

Vegetarische Hauptgänge:

Handgeschabte Käsespätzle
und Blattsalat 13,-

Hausgemachte Gnocchi
mit Kräuterseitlingen, Sellerie und Walnuss 18,-

Fisch Hauptgänge:

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 25,-

Skreifilet von den Lofoten,
mit Rahmkraut und Kartoffel-Brunnenkressestampf 26,-

Dessertkarte:

€

Schokoladen Soufflée, Ananas und Kokos	14,-
American Cheesecake, Banane und Mango	12,-
Vanille Grießflammerie, Grapefruit und Kakaobohne	9,-
Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot	3,-
Ofenschlupfer, Vanillesauce und hausgemachtes Sorbet	8,-
Gemischtes Eis, Früchtekompott der Saison mit Sahne	7,-
Unsere hausgemachten Pralinen 6Stk. <i><u>Gerne auch für Zuhause!</u></i>	6,-

**Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgänge
in unserer Speisekarte auch als kleinere Portion**

Aperitif Empfehlung:

Sekt Cuvée Ida Marie Brut Weingut GOLD

8,-

Brunnenstuben Menü

Yellow Fin Sashimi Thunfisch im Gewürzmantel,
Meeresalgen und gelbe Beete

Maronenschaumsuppe
mit Wildschweinmaultäschle

Schnitzel vom Hirschrücken,
Wirsing, Sellerie und Apfel-Crêpe

Schokoladen Soufflée,
Ananas und Kokos

Preis pro Person

64,-

Weinempfehlung zum Menü

4er Weinprobe 29,-

1. **Sauvignon Blanc Ernst Triebaumer**
2. **Chardonnay Klopfer**
3. **Spätburgunder Reserve Bösseneck**
4. **Barolo Chianato Sobrero**

**Aperitif Empfehlung:
HOT Ingwer Zitrone Holunder**

5,-

**Unser
Vegetarisches
Menü**

Topinambur
Cremesuppe

Hausgemachte Gnocchi
mit Kräutersaitlingen,
Sellerie und Walnuss

American Cheesecake,
Banane und Mango

Preis pro Person

31,-

Weinempfehlung

3er Weinprobe 17,-

1. **Pinot Grigio Cesari**
2. **Weißburgunder Maier**
3. **Rosé Sekt Zimmerle**

Aperitif Empfehlung:

Pils vom Fass

3,-

Unser Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

Zwiebelrostbraten

mit handgeschabten Spätzle

oder Bratkartoffeln

Ofenschlupfer

Vanillesauce und Sorbet

Preis pro Person

33,-

Weinempfehlung

„**Sine**“ vom Weingut Aldinger Fellbach

Fl. 29,-

Schwäbische Klassiker:

€

Zwiebelrostbraten,

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln

23,-

Zwiebelrostbraten,

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

Geröstete Maultaschen,

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

13,-

Beilagensalat

4,-