

Speisekarte

Vorspeisen: €

Schichtkuchen,
mit Flädle, Lachs und Schmandmousse
dazu Blattsalat 11,-

Gemischter Salat 6,-

Suppen:

Flädlesuppe 5,-

Maultaschensuppe 6,-

Wildessenz
mit Ravioli vom Entenklein 13,-

Kürbiscremesuppe
mit gebratener Garnele 9,-

Große Salate:

Gemischte Salatplatte mit Pilzen und Paprika 11,-

Dazu:

Gebratene Garnelen 6,-

Gebratenes Fischfilet 8,-

Rumpsteak 12,-

Vegetarische Hauptgänge: €

Handgeschabte Käsespätzle
und Blattsalat 13,-

Gebratene Knödelterrine
mit Rosenkohlblättern und Pilzrahm 16,-

Fisch Hauptgänge:

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

Heilbutt mit Meerrettichschaum,
Rote Beete und Süßkartoffelgnocchis 28,-

Fleisch Hauptgänge:

Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,
Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,
Krautknöpfe und Maultäschle 31,-

Sauerbraten vom Kalbsscherzel,
mit Rosenkohl und Knödelterrine 24,-

Wildschweinrücken,
cremige Polenta und Schmorgemüse 24,-

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

Gemischter Beilagensalat 4,-

Dessertkarte €

Schokoladenbrownies,
Physalisragout und Sorbet 9,-

Quarkkeulchen,
Zwetschgen und Erdnuss-Karamelleis 9,-

Panna Cotta,
Beerengrütze und Limetten Joghurteis 9,-

Hausgemachtes Eis oder Sorbet
nach Tagesangebot 3,-

Ofenschlupfer,
Vanillesauce und hausgemachtes Sorbet 8,-

Gemischtes Eis,
Früchtekompott der Saison 7,-
mit Sahne

Herzhaft anstatt Süß

Siebenerlei Rohmilch Käseauswahl
mit hausgemachtem Brot und Früchtesenf 14,-

Für Zuhause!

Unsere hausgemachten Pralinen 6Stk. 6,-

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

Aperitif Empfehlung:

INCIDE

Apfelcidre mit Holunder aus Korb

6,-

Schlemmer Menü

Schichtkuchen,
mit Flädle, Lachs und Schmandmousse
dazu Blattsalat

Wildessenz
mit Ravioli vom Entenklein

Wildschweinrücken,
Cremige Polenta und Schmorgemüse

Panna Cotta,
Beerengrütze und Limetten Joghurteis

Preis pro Person

49,-

Weinempfehlung zum Menü

4er Weinprobe 19,-

Aperitif Empfehlung:
Pink Trauben Secco HUGO

Alkoholfrei

5,-

**Unser
Vegetarisches
Menü**

Kürbiscremesuppe

Gebratene Knödelterrine
mit Rosenkohlblättern und Pilzrahm

Schokoladenbrownies,
Physalisragout und Sorbet

Preis pro Person

29,-

Weinempfehlung

3er Weinprobe 12,-

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

Trollinger 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,-