

## Speisekarte

Vorspeisen: \_\_\_\_\_ €

**Ziegenkäseravioli,**  
Kürbisgemüse und Blattsalat 11,-

**Gemischter Salat** 6,-

Suppen:

**Flädlesuppe** 5,-

**Maultaschensuppe** 6,-

**Weißer Tomatensuppe** 6,-

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,-

**Steinpilz Risotto**

mit Kirschtomaten 22,-

Fisch Hauptgänge:

**Zander auf der Haut gebraten,**

Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 25,-

**Adlerfisch**

mit Steinpilz Risotto und Kirschtomaten 32,-

Fleisch Hauptgänge:

**Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,**

Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,  
Krautknöpfe und Maultäschle 31,-

**Kalbsleber,**

Kartoffelpüree, glasierte Äpfel und Zwiebel 25,-

**Geschmorte Schweinebäckle,**

Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln 22,-

**Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Kartoffel-Gurkensalat 21,-

**Gemischter Beilagensalat**

4,-

Dessertkarte €

---

**Lauwarmes Zwetschgenküchle,**  
mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne 7,-

**Liwanzen,**  
Birnenragout und hausgemachtes Nougateis 9,-

**Tonkabohnen Creme Brûlée**  
mit hausgemachtem Sorbet und Ananasragout 13,-

**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,-

Neu 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,-

## **Remstal Schlemmer Menü**

Ziegenkäseravioli  
mit Kürbisgemüse

\*\*\*

Apfel Sellerie Suppe  
mit Brätklößchen

\*\*\*

Geschmorte  
Schweinebäckle  
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Lauwarmes Zwetschgenküchle  
Vanilleeis und Sahne

**Preis pro Person**

**35,-**

## **Weinempfehlung zum Menü**

3er Weinprobe 10,-

**Aperitif Empfehlung:**  
**Pink Trauben Secco HUGO**

Alkoholfrei

5,-

**Unser  
Vegetarisches  
Menü**

Weißer Tomatensuppe

\*\*\*

Steinpilz Risotto  
mit Kirschtomaten

\*\*\*

Liwanzen,  
Birnenragout und Nougateis

**Preis pro Person**

33,-

**Weinempfehlung**

**Silvaner** vom Meimberg aus Franken

0,75l 21,-

**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 FI. 29,-

*Schwäbische Klassiker*

€

**Zwiebelrostbraten,**

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln

23,-

**Zwiebelrostbraten,**

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

**Geröstete Maultaschen,**

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

13,-