

Speisekarte

Vorspeisen: _____ €

Kürbis Brunnenstuben „Art“,
Ziegenfrischkäse, Kürbis und Chinakohl 12,50

Jakobsmuscheln,
Bohnen Chorizo Ragout und Paprika Sugo 15,50

Herbstlicher Salat,
Pilze und eingelegter Roten Beete 6,-

Suppen:

Flädlesuppe 6,-

Maultaschensuppe 7,-

Kürbis Cremesuppe 6,50

Leberspätzlesuppe 7,-

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

Fleisch Hauptgänge: €

Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,
Zwiebelmarmelade und gebackene Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Maultäschle 33,-

Geschmortes Lammhäxle,
mit Karottenvariation und Bratkartoffeln 25,-

Duett vom Spanferkel,
Kotelett und Bäckle
mit Spitzkraut und Semmelknödel 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 22,-

Vegetarische Hauptgänge:

Herbstlicher Salat
mit gebratenen Pilzen und eingelegter Roten Beete 13,-

Semmelknödel,
Kräuterseitlinge ,Lauch-Gemüse und Parmesan 15,50

Fisch Hauptgänge:

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 26,-

Seeteufel,
Lauchgemüse und Salzkartoffeln 25,-

Dessertkarte:

€

Nougat-Grießknödel, Quittenragout und Sorbet	12,50
Geliertes Quittensüppchen mit hausgemachtem Eis und Sorbet	12,-
Apfelstrudel von Beinsteiner Äpfeln, Vanillesauce und Apfelsorbet	9,90
Ofenschlupfer, mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,90
Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot	3,-
6 unserer hausgemachten Pralinen <i><u>Gerne auch für Zuhause!</u></i>	6,-
Käseauswahl mit hausgemachtem Brot und Feigensenf	12,50

Aperitif Empfehlung:

Rosé Sekt Jens Zimmerle

8,-

Schlemmer Menü

Jakobsmuschel,
Bohnen Chorizo Ragout und Paprika Sugo

Kürbis Cremesuppe

Duett vom Spanferkel,
Kotelett und Bäckle
mit Spitzkraut und Semmelknödel

Apfelstrudel von Beinsteiner Äpfeln,
Vanillesauce und Apfelsorbet

Käseauswahl

Preis pro Person in 5 Gängen ohne Käse
Preis pro Person in 4 Gängen ohne Käse
Preis pro Person in 3 Gängen ohne Suppe

56,-
51,-
47,-

Weinbegleitung

4 mal 0,1l

19,-

Aperitif Empfehlung:

Quitten Secco

5,-

**Unser
Vegetarisches Menü**

Kürbis Brunnenstuben „Art“,
Ziegenfrischkäse, Kürbis und Chinakohl

Semmelknödel,
Kräuterseitlinge ,Lauch-Gemüse und Parmesan

Quittensüppchen geliert
mit Eis und Sorbet

Preis pro Person

35,-

Weinempfehlung

Riesling Kabinett 2017

Weingut Schäfer Fröhlich

Fl. 32,-

Aperitif Empfehlung:

Pils vom Fass

3,-

Unser Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

Zwiebelrostbraten

mit handgeschabten Spätzle

oder Bratkartoffeln

Ofenschlupfer

Zwetschgen und Vanilleeis

Preis pro Person

35,-

Weinempfehlung

„**Cuvée Brüssele**“ vom Weingut Graf Adelman Fl. 29,-

Schwäbische Klassiker:

€

Zwiebelrostbraten,
handgeschabte Spätzle
oder Bratkartoffeln

23,-

Zwiebelrostbraten,
hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

Beilagensalat

4,-