



***VORSPEISEN ***

Shrimps und Champignons
in italienischer Soße
€ 15,00

Terrine von Geflügelleber
mit Portweingelee und Apfelsalat
€ 16,00

Bunte Blattsalate mit Pinienkernen,
gebratenen Pilzen und Ziegenfrischkäse
mit Thymian-Honig gratiniert
€ 14,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle
oder Maultäschle
€ 7,50

FISCH

Schottischer Lachs vom Grill mit Spinat,
Champagnersoße und feinen Nudeln
€ 25,00/ € 22,00

Salatvariation mit gebratenen Fischen
€ 23,00

Variation unserer Fische mit weißer Buttersoße,
Gemüsebukett und Petersilienkartoffeln
€ 31,00

VEGETARISCH

Frische Pilze in Kräuterrahm
mit Semmelknödelscheiben und kleinem Blattsalat
€ 18,50

Gelbes Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis
€ 19,00

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen



SCHWÄBISCHES MENÜ

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsouße
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen,
Spätzle und kleinem Salat

Eisgugelhupf
mit Beerenragout
€ 35,00

VESPER

Hausgemachter Fleischkäse gebraten mit Spiegelei,
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
€ 14,50

Wurstsalat Schweizer Art
mit Bauernbrot
€ 11,50



*** OCHSEN KLASSIKER UND SCHWÄBISCHE KÜCHE ***

HAUPTGERICHTE

Zartes Ragout von Reh und Hirschkalb mit Preiselbeeren,
Semmelknödel und Blattsalat

€ 22,50

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

€ 27,00/ € 23,50

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsauce
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat

€ 23,50/ € 21,00

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsoße mit Pilzallerlei,
Spätzle und kleinem Salat

€ 20,50/ € 18,50

Chef`s Maultaschen mit Ei geröstet
oder in der Brühe geschmälzt dazu Salatteller

€ 16,50 / € 14,50

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel,
Kartoffelschnitz und Spätzle

€ 16,50/ € 14,00

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen
geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln

€ 20,00 / € 17,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und kleinem Salatteller

€ 17,50/ € 14,50

Cordon bleu ¹ vom Bauernkalb
mit Pommes frites und Salat

€ 24,50

Nachbestellung: Portion Beilage € 3,00

Portion Soße € 1,50

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen

¹ Enthält Schinken mit Phosphat



*** DESSERT ***

Eisgugelhupf
auf Beerenragout
€ 9,50

Sorbetteller mit Früchten
und Fruchtmark
€ 11,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Panna Cotta mit Pistazieneis
und marinierten, frischen Beeren
€ 11,00

Gemischtes Eis € 6,50 mit Sahne € 7,00

**Liebe Gäste,
eine Allergen Dokumentation zu unserer Speisekarte
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal**