

Aperitif & Wein des Monats

Lillet Wild Berry

Lillet rosé mit Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 7,50

Glas Kessler Hochgewächs rosé 0,1l Glas Euro 5,40

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalat Euro 6,80

ROTE LINSENCREMESUPPE | Curryschaum  Euro 5,90

CEVICHE vom geräucherten Buhlbacher Forellenfilet
Radieschen | Apfel | Meerrettich | Limette Euro 15,20

APPETIZER: GENUSS MIT FREUNDEN

Spezialitäten aus unserer Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse
.....2 Personen Euro 24,00

HAUPTGERICHTE

PIFFERLINGE & KRÄUTERSAITLINGE á la creme

kleine Semmelknödel | Kräuterrührei 

Euro 20,90

.....kleines Rinderfiletsteak 150gr. Euro 13,50

ROSTBRATEN

Bratkartoffeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce

Euro 25,00

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

Petersilienkartoffeln oder Spätzle

Euro 15,90

SCHEIBCHEN vom SCHWEINEFILET

in rosa Pfefferrahmsoße | handgeschabte Spätzle

Euro 16,90

FISCHGERICHT

ZANDERFILET auf der Haut gebraten

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Euro 25,90

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat Euro 14,50

DUO MAULTASCHE mit Kartoffelsalat

Abgeschmälzt & Hausmacher Art Euro 14,50

SCHWÄBISCHER oder SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Bauernbrot Euro 10,80

TATAR VOM RIND (220g) zum selber anmachen oder klassisch angemacht

Essiggurken | Zwiebeln | Kapern | Eigelb | Cognac | Salz | Pfeffer | Bauernbrot
Euro 23,90

VEGETARISCH



PICCATA AUBERGINE & STROZZAPRETTI

Tomatenbutter | Aubergine | Parmesan Euro 15,20

SALAT BOWL

mit Rinderfiletstreifen Euro 17,80

mit Hähnchenbrust Euro 15,80

mit Falaffelbällchen Euro 14,80



Kleines DESSERT im Gläschen

PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE

Mango Coulis | Baiser Euro 6,50

HAUSGEMACHTES TIRAMI SU

Kaffeelikör | Beeren Euro 6,50

FRISCHE ERDBEEREN

Mango – Maracuja | Minze | Vanilleeis | Sahne
Euro 8,20

GEMISCHTES EIS mit Sahne Euro 6,80

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen Euro 1,50 berechnen

Erzeugnisse mit Allergenen Potentialen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Hybridstämme)
 - Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Sesam
 - Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew- Pecannüsse)
- Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.