

Aperitif & Wein des Monats

Lillet Wild Berry

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

Prosecco di Valdobbiadene spumante brut

0,1l Glas Euro 5,80

Frischer Genuss im Sommer

2019 BARDOLINO CHIARETTO D.O.P CLASSICO | CA MAIOL
0,1l Glas Euro 3,50 | 0,25l Karaffe Euro 8,80 | 0,75l Fl. 26,00

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalat Euro 6,80

PARMESANCREMESUPPE

Basilikum | Rosmarincroutons | Prosciutto Euro 8,50

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE Euro 5,80

Geräuchertes FORELLENFILET aus Buhlbach | Nordschwarzwald
Tomaten | Sellerie | Spargel | Honig-Senfsoße Euro 15,20

APPETIZER: GENUSS MIT FREUNDEN (2Pers.)

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

HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen)

Schnippelbohnen | Parmesan Fries Euro 54,00

...wählen Sie gerne dazu.... à Euro 1,50

Kräuterbutter | BBQ Sauce

rosa Pfeffersauce | reduzierte Rotweinsauce

Schwäbischer ROSTBRATEN aus dem DryAger

Schupfnudeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce Euro 25,00

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

handgeschabte Spätzle vom Brett Euro 15,90

Sous vide gegarte SCHWEINELENDCHEN | Cognac Pfefferrahm

Rosmarin | handgeschabte Spätzle Euro 16,90

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

FISCHGERICHT

Miso glasiertes KABELJAUFILET | Beurre blanc
sautierter Spargel | Grenaille Kartoffeln | schwarzer Sesam
Euro 26,90

VEGETARISCH

GEFÜLLTE SACCOTTINI mit Waldpilzen | Gemüse Piccata
Parmesanschaum | Tomatensugo Euro 16,80

SALAD BOWL

Blattsalat | Honig-Senf-Dressing | Pickles | Falaffelbällchen Euro 14,80

BADISCHER SPARGEL mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter
Kräuterflädle oder Kartoffeln Euro 24,00

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat Euro 14,50

Hausgemachte MAULTASCHEN mit Kartoffelsalat

Abgeschmälzt Euro 14,90

Schwäbische KUTTELN in Trollinger | Bratkartoffeln Euro 14,90

Schwäbische KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle
Butter-Zwiebelschmelze | Röstzwiebeln Euro 13,20

GAISBURGER MARSCH

Spätzle vom Brett | Kartoffeln ... | Tafelspitz Euro 14,90

TATAR vom ALBRIND (220g) zum selber anmachen **od.** klassisch angemacht

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

Kleines DESSERT

Marinierte Erdbeeren

Rhabarberkompott | Vanillerahmeis | Butterkekscrumble Euro 8,80

Mandel-Mohn-Küchlein

Eingelegte Beeren | Limonenjoghurt | Baiser Euro 8,20

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 & Zusatzstoffe