

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

BIO Weingenuss im Sommer

2020 Chateaus Roubine | Cru Classé Premium | Côtes de Provence
0,1l Glas Euro 3,80 | 0,25l Karaffe Euro 9,60 | 0,75l Fl. 28,50

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalat Euro 6,80

TOMATENKALTSCHALE

Mozzarella | Parmesancroutons | Basilikum Euro 7,80

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE Euro 6,80

Geräuchertes FORELLENFILET aus Buhlbach | Nordschwarzwald

Tomaten | Sellerie | Radiesle | 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

LACHSTRANCHE vom Grill | Zitronen-Beurre blanc

Zucchini- Karottengemüse | Linguine

Euro 26,90

VEGETARISCH

KRÄUTERFLÄDLE mit Parmesan gratiniert | Blattspinat | Frischkäse

Parmesanschaum | Tomatensugo

Euro 16,80

SALAD BOWL

Blattsalat | Honig-Senf-Dressing | Pickles | Falaffelbällchen

Euro 14,80

PIFFERLING & Kräutersaitlinge à la crème

kleine Semmelknödel | Kräuterrührei

Euro 21,80

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat

Euro 14,50

Duo von der MAULTASCHE (abgeschmälzt und gebacken mit Ei)

Kartoffelsalat

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

Vanillerahmeis | Butterkekscrumble

Euro 7,80

Karamellisierte Vanillepolenta

Aprikosenkompott | Vanilleeis |

Buttermilchgranitée | Mandel

Euro 8,80

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