

Aus der Schwäbischen Küche

Hausgemachte Fleischküchle mit Röstzwiebeln

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Euro 18,00

Oma Fine's Wurstspatzen | abgeschmälzt in brauner Butter
geriebener Parmesan | Kartoffel-Endiviensalat
Euro 18,00

Glasiertes Lammhäxle mit Minze-Oliventapenade
Caponata | cremige Polenta
Euro 33,00

Alb Linsen | Spätzle v. Brett | hausgemachte Saitenwürstle
Euro 18,70

Schwäbische Kalbs-Kutteln in Trollinger geschmort
Bratkartoffeln
Euro 19,80

Pulled Pork Burger | Cole Slaw | BBQ Sauce
Euro 11,20
mit Kartoffelwedges Euro 16,20

Genuss aus der Region | Biosphären-Gebiet

Gaisburger Marsch „Das Original“

Rinderkraftbrühe | Spätzle vom Brett | Zwiebelschmelze
gekochter Tafelspitz | Wurzelgemüse

Euro 19,00
Gluten/Weizen | Ei

HAUPTGERICHTE

Unser Legendäres Schweinekotelette aus dem DryAger vom Grill

Krautschupfnudeln mit Speck
World Best BBQ Sauce (1.Platz WM 2024 Tennessee)
Euro 32,00

Endlich Spargel

Deutscher SPARGEL „klassisch“

Sc. Hollandaise oder Butter | Kräuterflädle oder Mini Drillinge
Euro 30,00
Ei | Milch | Gluten/ Weizen

...dazu empfehlen wir

Tagliata vom Roastbeef 180gr	Euro 19
Kalbschnitzel Wiener Art	Euro 14
rohen & gek. Schinken	Euro 12



SPARGEL Rößle

in Schinken und Flädle gewickelt mit Sc. Hollandaise
überbacken
Euro 26
Milch | Gluten/ Weizen

Lust auf eine kleine Nascherei

1 Kugel Erdbeere Vegan	Euro 2,90
1 Kugel Heidelbeer-Joghurt Achalm-Eis	Euro 3,20
1 Kugel Joghurt-Maracuja Achalm-Eis glutenfrei	Euro 3,20