



LUNCH TIME | RESTAURANT

vom 22.04.26 - 24.04.26

Mittwoch

Tortellini gefüllt mit Ricotta – Spinat
in Schinken-Sahne Soße

Donnerstag

Kalbsrahmbraten mit frischen Pilzen
handgeschabte Spätzle vom Brett

Freitag

Hausgebeizter Schottischer Wildlachs
mariniert mit Orangen Kokos Zitronengras
Grüner Spargel

Vegetarisch

Arancini di Riso | Frühlingsalate

Mittagsgericht incl. Suppe oder Salat Euro 16,80

Vegetarische Variante  Euro 13,80

Gerne auch zum Mitnehmen

Lust auf eine kleine Nascherei

1 Kugel Joghurt-Maracuja Eis

Euro 3,20

1 Kugel Joghurt Heidelbeere Eis

Euro 3,20

Unsere Mittagsgerichte

**Schwäbische Kalbskutteln in Trollinger geschmort
mit Bratkartoffeln**

Euro 19,50

Hausgemachte Fleischküchle mit Röstzwiebeln

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

Euro 18,00

Alb Linsen

Spätzle vom Brett | hausgemachte Saitenwürstle

Euro 18,70

SCHNITZEL PANIERT von der Hähnchenbrust

handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19,50

Hausgemachte MAULTASCHEN Trilogie

(abgeschmälzt, gebacken mit Ei, Hausmacher Art)

Euro 17

... dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-

in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25

Pulled Pork Burger Cole Slaw | BBQ Sauce | Kartoffelwedges

Euro 16,90

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 18