


SUPPEN

Cremesuppe nach Tagesangebot
Euro 8,60 

Schwäbische FLÄDLESUPPE
Euro 8,70

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“
Euro 9,20



Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen
Euro 1,50 berechnen.
Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00

Kleine Gerichte aus der Schwäbischen Küche

Schwäbische Kalbskutteln in
Trollinger geschmort Bratkartoffeln
Euro 19,80

Hausgemachte Fleischküchle
Röstzwiebeln
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Euro 18,00

Rößlewirts Haussülze
Kräutervinaigrette | Bratkartoffeln
Euro 21,80

Schweizer WURSTSALAT
Lyoner | Schweizer Käse |
rote Zwiebeln | Bauernbrot
Euro 13,50

Vorspeisen

§

leichte Sommergerichte


SALATE DER SAISON
Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate
Euro 8,80

CARPACCIO vom Limousin Rind
lauwarmer Linguine-Salat
Euro 20,20

Marinierte Nektarine | Mozzarella
Wassermelone | Limette
Olivenöl | Balsamico
Euro 15

Black Tiger GARNELEN im Pfännle
mediterranes Gemüse, Knoblauch |
Kräuter geröstetes Alta Mura
4 Stck. Euro 19

MAULTASCHEN Versucherle
mit Butter und Zwiebeln abgeschmälzt,
Kartoffelsalat
Euro 12

Linguine aus dem Parmesanlaib 
Zucchini | gegrillte Kirschtomaten
Euro 26

...dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnele		
vom Grill	pro Stck	Euro 4
Tagliata vom Roastbeef	180gr	Euro 18
Panierte Hähnchenstreifen		Euro 14

Sommersalat | Blattsalat | Karotten |
Gurke | Radieschen
gebratenen Maultaschenstreifen
Euro 16,50

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle
Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat
Euro 18

SCHNITZEL PANIERT
von der Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 19,50

CORDON BLEU vom Schweinerücken
Pommes Frites
Euro 25

Hausgemachte MAULTASCHEN Trilogie
(abgeschmälzt, gebacken mit Ei,
Hausmacher Art)
Euro 17

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat
Euro 4,80

Scheibchen von der SCHWEINELENDE
-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 25

SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN
glasige Zwiebeln | Mini Maultäschle
Fildersauerkraut | Schupfnudeln
Euro 35,50

Fischgericht

ZANDERFILET vom Grill
Crèmespinat | Fregola Sarda
Euro 34

Home of BBQ
1 Platz WM Sauce 2024
8. Platz WM Pork 2023
6. Platz WM Brisket 2025

Grill

Schweine Kotelette Dry Aged
Parmesan fries | Schnippelbohnen
Euro 32,00

Spare Ribs aus dem Smoker
BBQ Sauce | Cole Slaw
Euro 18,00

Pulled Pork Burger | Cole Slaw
BBQ Sauce | Kartoffelwedges
Euro 16,90

Brisket vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker
Apfelmeerrrettich
Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut
Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce
Euro 31

Rinderfilet vom Grill

Sommergemüse
Kartoffelgratin | Kräuterbutter
Euro 41

Das BESONDERE aus unserer GENUSS MANUFAKTUR

TATAR klassisch angemacht
Pommery Senf Eis | Gewürze
Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier
Schmid aus Gomaringen
Pane Maggiore

Das Besondere

... aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF

“New York Cut” (für 2 Personen)

ca. 850gr.

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

**** wir empfehlen medium****

Euro 72

...wählen Sie dazu à Euro 2,80

Kräuterbutter | Rosa Pfeffersoße

Reduzierte Rotweinssoße | Worlds Best BBQ Sauce (1. Platz)

Weinempfehlung

1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon

Ausbau in französischer Eiche

Delicato Family Vineyards | Kalifornien

0,75l Fl. Euro 45,00

Für das BBQ-Erlebnis Zuhause

Worlds Best BBQ SAUCE
WM Tennessee 2024, 1. Platz

250ml. Euro 7,50

