

Liebe Gäste, wir stellen unsere Speisen aus frischen Produkten her, jeden Mittag wird produziert, was abends auf den Tellern angerichtet wird

### Vorspeisen

Rinderkraftbrühe 1,2 mit Flädle 10,40

Rinderkraftbrühe mit Maultasche 1,2,3 11,00

Tatar vom Rind 1,2 21,50

Feldsalat an Kartoffeldressing  
mit lauwarmem Ziegenkäse auf Knoblauchbaguette 19,30

Salate der Saison 1,2 11,90

### Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen 1,2,3 geschmolzt mit Kartoffelsalat 22,40

Gratinierte Maultaschen 1,2,3 auf Gemüseragout 24,80

Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat 1,2 24,40

Geschmorte Schweinebäckchen 1,2 in Rotweinjus mit Butterspätzle 2,3 25,30

Zwiebelrostbraten (arg. Roastbeef) mit Bratkartoffeln oder  
Spätzle 1,2,3 oder kleinem gem. Salat 39,40

### Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle und kleiner Salat 1,2 20,10

Süßkartoffeln-Kohlcurry 1,2 mit Basmatireis  
(Karotte, Rote Bete, Bananen, Erdnusscreme) (vegan) 21,40

### Dessert

Apfelofenschlupfer mit hausgemachter Vanillesauce 12,30

Französisches Käsesortiment mit Feigensenf 1,2 und Zwiebelconfit 18,40

## Extras

Portion Spätzle 1,2 oder Bratkartoffel 9,00

Kinderportion Spätzle 1,2 oder Bratkartoffel mit Sauce 11,00

Preiselbeeren, Senf, Ketchup, Bratensauce 3,00

Laut EU-Richtlinien sind wir verpflichtet, Zusatzstoffe in Speisen und Getränken auszuzeichnen wie folgt:

1; Farbstoffe 2; Konservierungsstoffe 3; Geschmacksverstärker

(Wenn Sie die genaue Klassifizierung benötigen, bitte verlangen Sie unsere Mappe)