

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 Mantasche ^{1,2,3}	11,00
Tatar vom Rind ^{1,2}	21,50
Warmer Ziegenkäse auf Knoblauchbaquette an Feldsalat mit Kartoffeldressing ^{1,2}	19,30
Salate der Saison ^{1,2}	11,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Mantaschen ^{1,2,3} geschmolzt mit Kartoffelsalat	22,40
Gratinierte Mantaschen ^{1,2,3} auf Gemüse Ragout	24,70
Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,2}	19,90
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus mit Butterspätzle ^{2,3}	25,30
Kalbsnieren in Balsamicojus mit Bratkartoffeln ^{1,2}	23,70
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)	21,30

Dessert

Hausgemachter Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce	12,50
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)