

Unser Tipp..

La Tomate – Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20

Secco trocken vom Weingut Stentz in Mörzheim

0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (Vegi) 4,50

Rinderkraftbrühe, Bärlauchgrießnockerl 7,80

Spargelcremesuppe, Kräuterflädle (Vegi) 8,80

Wildkraftbrühe, Pfannkuchen-Fleischrolle 8,80

½ Dtz Weinbergschnecken, Knoblauchbutter, Baguette 10,80

Knackiger Blattsalat, Räucherlachs, frisch raspelter Meerrettich 10,80

Hausgeräucherte Schinkenvariation, Butter, Pflaumen-Zwiebel-
marmelade, Baguette 15,80

Versucherle...

Maultaschen, Hühner-Spinatfüllung, Salzeibutter,

Parmesan 12,80

Riesengarnelen „Provencal“ Baguette 15,80

Frisches Lachsforellenfilet „Esterhazy“, Wurzelgemüse, Elsässer

Kartoffelstampf 16,80

Kalbsnierle“Italienische Art“ (Knoblauch, Tomaten, Peperoni),
gebratener Spinat-Servierttenknödel 16,80

Hauptgerichte..

Buntes gratiniertes Gemüsepfännchen, Landhauskartoffeln (**Vegi**) 16,80

Matjesfilets „Original“, Zwiebeln, Röstspeck, grüne Bohnen,
Bratkartoffeln 18,80

Bernd`s Strohschweinrückensteak „Spezial“, Chili, Knoblauch,
Petersilie, Bratkartoffeln 19,80

Jägerschnitzel – Strohschweinschnitzel in Champignonrahm mit
Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln 19,80

Schweinesteak mit Meerrettich überraspelt, Bratkartoffeln,
grüne Bohnen 23,80

Cordon Bleu (Rohschinken-Käsefüllung) Bratkartoffeln, Salat 24,80

Tafelspitz, Gemüsecreme, Kartoffel-Parmesanstampf 24,80
(Kl. Portion 19,80)

Paniertes Schweineschnitzel, Spargelgemüse, Butterkartoffeln 24,80

Hähnchenpfanne – Freiland Maishähnchenteile frisch und knusprig aus
dem Ofen auf buntem Kartoffel-Schmorgemüse 24,80

Schwäbischer Filettopf – Schweinelende, Gemüserahmsauce,
Spätzle vom Brett 26,80

Lammbugbraten, Französische Kräutersauce, Kartoffeltaler,
gem. Salat 26,80 (Kl. Portion 21,80)

Lammhaxe, Französische Kräutersauce, grüne Bohnen,
Serviettenknödel, Kartoffeltaler 28,80

Osso buco vom Rind – Gemüsesauce, Nudeln 28,80

Frisches Lachsforellenfilet, Pfefferbutter, Brokkoli, Parmesan-
Kartoffelstampf 29,80

Stallhasenrücken, Französische Kräutersauce, Blattspinat-
Kartoffelstampf 33,80

Dessert....

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,60mit Sahne 7,--

Vanilleeis **oder** Butterkekseis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör
oder hausgemachter Karamellsauce und Sahne 8,40

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Mousse au chocolat, Erdbeermark, Sahne 6,80

Fer ganz hinerher....

Haselnussgeist von Willi Peter 2 cl – 7,80