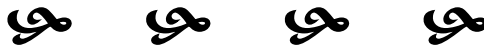


## Aperitifs

<i>Rilling Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Rilling Sekt mit Holunder oder Cassis</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Flasche Rilling Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Campari, mit Soda oder Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sandemann Sherry Medium Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>



## Salate

<i>Kleiner gemischter Salat mit Gartenkresse</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Große gemischte Salatplatte</i> <i>wahlweise</i>	
➤ <i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>10,90 €</i>
➤ <i>mit gebratenem Saiblingsfilet</i>	<i>11,90 €</i>
➤ <i>mit gebackener Hühnerfrühlingsrolle</i>	<i>10,90 €</i>
➤ <i>mit gebratenen Champignons</i>	<i>9,90 €</i>

## Suppen

<i>Rinderbouillon mit Leberspätzle</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Rinderbouillon mit Brätknödeln und Backerbsen</i>	<i>4,90 €</i>

*Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind,*

*melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.*

## **Altbewährtes**

<i>Paar Bratwürste ②③④ mit Kartoffelsalat und Bratensoße</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Halbes Hähnchen mit Brot</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Halbes Hähnchen mit Pommes – Frites</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Halbes Hähnchen mit gemischtem Salat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Bergkäse überbacken</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Saure Kutteln mit Brot</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	<i>11,90 €</i>

## **Vesper**

<i>Wurstsalat mit Holzofenbrot ②③④</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst ②③④ und Holzofenbrot</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler ②③④ und Holzofenbrot</i>	<i>8,90 €</i>
<i>„Russische Eier“ ②③④ Gekochte Eier mit Kartoffelsalat, Räucherlachs und Salami, garniert mit Mayonaise und Sardellenfilets und Holzofenbrot</i>	<i>9,90 €</i>
<i>„Von jedem a bissle“ ②③④ Wurstsalat ihrer Wahl mit saurem Käs' und Holzofenbrot</i>	<i>8,90 €</i>

***Gerne servieren wir Ihnen***

*zu den Vespern eine Portion Bratkartoffel* 3,80 €

## **Hauptgerichte**

*Paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes – frites* 12,40 €

*Schweineschnitzel natur, mit Pilzrahmsoße  
und hausgemachten Spätzle* 14,40 €

**„Paprikaschnitzel“**  
*Schweineschnitzel natur, mit Paprikasoße  
und Kartoffelkroketten* 12,40 €

*Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße  
und hausgemachten Spätzle* 15,90 €

*Schweinemedallions mit Paprikasoße,  
Zigeunergemüse und Pommes - Frites* 15,90 €

*Cordon Bleu vom Schweinerücken  
mit Gemüse und Pommes - frites* 16,90 €

**„Puten-Curry“ – leicht scharf-**  
*Gebratene Putenstreifen mit Gemüse, Kokos-Currysoße  
und Basmatireis !Gluten und Lactosefrei!* 15,90 €

**„3erlei vom Grill“**  
*Schweine-, Kalbs- und Rindermedaillon  
mit Rahmsoße, gebratenen Champignons,  
Gemüse und hausgemachten Spätzle* 16,90 €

*Kalbsmedallions mit Pfefferrahmsoße,  
Bohngemüse und Kartoffelkroketten* 17,90 €

## **Fischgericht**

*Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinsoße,  
Gemüse und Salzkartoffeln* 17,40 €

## *Spezialitäten vom Rind*

*Unser Bestreben ist es Ihnen Rindfleisch von ausgezeichneter Qualität zu bieten.*

*Deshalb verarbeiten wir das Fleisch  
der „Liebenauer Limousin-Rinder“ der Stiftung Liebenau,  
welches von der Metzgerei Boos -Waldburger Schinken-vertrieben wird,  
sowie ausgesuchtes Rindfleisch der  
Metzgerei Buchmann aus Grünkraut-Gullen.*

*Saure Leber mit Bratkartoffeln* 12,90 €

*Leberschnitte mit Bratensoße,  
Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle* 13,90 €

*Rinderhüftsteak  
wahlweise*

- mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat* 17,90 €
- mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Ofenkartoffel* 17,90 €
- mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle* 17,90 €

*Rostbraten ( Rinderrückensteak )  
wahlweise*

- mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat* 21,90 €
- mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Ofenkartoffel* 21,90 €
- mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle* 21,90 €

## Rehgerichte

*Wir beziehen unser Rehfleisch von langjährig bekannten Jägern  
aus unserer nächsten Umgebung.  
Durch diese vertrauensvolle Zusammenarbeit können wir Ihnen Rehfleisch von  
erstklassiger Qualität bieten.*

*Rehragout mit hausgemachten Spätzle  
und Preiselbeeren* 14,90 €

**„Waidmanns Heil“**  
*Rehragout und Rehmedaillons  
mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne  
und hausgemachten Spätzle* 17,90 €

*Rehmedaillons mit gebratenen Champignons,  
Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle* 20,90 €

*Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne,  
gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle* 26,90 €

## Vegetarische Gerichte

*Gegrillter Gemüsespieß  
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark* 9,90 €

**„Gemüse-Curry“ -leicht scharf-**  
*Gebratenes Gemüse mit Kokos-Currysoße  
und Basmatireis !Gluten und Lactosefrei!* 12,90 €