

## Vorneweg

„Aperol Sprizz“

Rilling Sekt mit Sodawasser und Aperol	0,25 l	5,50 €
Rilling Sekt pur, mit Holunder, mit Cassis	0,1 l	3,90 €
Flasche Rilling Sekt	0,75 l	22,00 €
Campari, mit Soda oder Orange	4 cl	4,90 €



## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Hühnerfrühlingsrolle mit pikantem Dip und kleiner Salatgarnitur	4,10 €
Kleiner gemischter Salat mit Gartenkresse	4,70 €
Rinderbouillon mit Leberspätzle	4,50 €
Rinderbouillon mit Brätknödeln und Backerbsen	4,90 €

## Salatplatten

Große gemischte Salatplatte wahlweise

- mit gebratenen Putenbruststreifen 13,30 €
- mit gebratenem Saiblingsfilet 14,30 €
- mit gebackener Hühnerfrühlingsrolle 12,90 €
- mit gebratenen Champignons 12,40 €

===== **Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.** =====

## *Hauptgerichte*

### „Gemüse-Curry“

Gebratenes Gemüse mit pikanter Kokos-Currysoße  
und Basmatireis    Gluten-, Lactosefrei und Vegan 13,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinsauce,  
Gemüse und Salzkartoffeln 18,90 €

Paniertes Schweineschnitzel 12,90 €  
mit Pommes – frites

Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce 16,90 €  
und hausgemachten Spätzle

### „Cordon Bleu“

vom Schweinerücken mit Hinterschinken und Bergkäse gefüllt, 18,90 €  
Gemüse und Pommes - frites

### „Puten-Curry“ -leicht scharf-

Gebratene Putenstreifen mit Gemüse, Kokos-Currysoße 16,90 €  
und Basmatireis !Gluten und Lactosefrei!

### „3erlei vom Grill“

Schweine-, Kalbs- und Rindermedaillon 18,90 €  
mit Rahmsauce, gebratenen Champignons,  
Gemüse und hausgemachten Spätzle

## *Spezialitäten vom Rind*

Saure Leber mit Bratkartoffeln	13,90 €
Leberschnitte mit Bratensoße, gebratenen Speckscheiben, Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	14,90 €
Rostbraten (Rinderrückensteak) mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat	23,90 €
Rostbraten (Rinderrückensteak) mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	23,90 €

## *Rehgerichte*

Wir beziehen unsere Rehe 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 €
Rehmedaillons mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	22,90 €
Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne, gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle	28,90 €

## *Altbewährtes*

Halbes Hähnchen mit Brot	9,40 €
Halbes Hähnchen mit Pommes – Frites	12,90 €
Halbes Hähnchen mit gemischtem Salat	12,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	14,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Bergkäse überbacken	11,90 €

## *Vesper*

Wurstsalat mit Holzofenbrot ②③④	8,40 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst ②③④ und Holzofenbrot	8,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler ②③④ und Holzofenbrot	8,90 €
„Von jedem a bissle“ ②③④ Wurstsalat ihrer Wahl mit saurem Käs´ und Holzofenbrot	8,90 €
„Russische Eier“ ②③④ Gekochte Eier mit Kartoffelsalat, Räucherlachs und Salami, garniert mit Mayonaise und Sardellenfilets und Holzofenbrot	9,90 €
Wir empfehlen Ihnen zu den Vespergerichten eine Portion Bratkartoffeln	4,10 €