

## Aperitifs

<i>Rilling Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Rilling Sekt mit Holunder oder Cassis</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Flasche Rilling Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,20 €</i>
<i>Campari, mit Soda oder Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Sandemann Sherry Medium Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30 €</i>



## Salate

<i>Kleiner gemischter Salat mit Gartenkresse</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Große gemischte Salatplatte</i>	
<i>wahlweise</i>	
➤ <i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>10,50 €</i>
➤ <i>mit gebratenem Saiblingsfilet</i>	<i>10,90 €</i>
➤ <i>mit gebackener Hühnerfrühlingsrolle</i>	<i>10,30 €</i>
➤ <i>mit gebratenen Champignons</i>	<i>9,90 €</i>

## Suppen

<i>Rinderbouillon mit Leberspätzle</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Rinderbouillon mit Brätlnödeln und Backerbsen</i>	<i>4,50 €</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>	8,90 €
<i>Halbes Hähnchen mit Brot</i>	7,90 €
<i>Halbes Hähnchen mit Pommes – Frites</i>	9,40 €
<i>Halbes Hähnchen mit gemischtem Salat</i>	10,90 €
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat</i>	9,90 €
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Bergkäse überbacken</i>	9,40 €
<i>Saure Kutteln mit Brot</i>	8,50 €
<i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	11,50 €

## Vesper

<i>Wurstsalat mit Holzofenbrot ②③④</i>	7,90 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst ②③④ und Holzofenbrot</i>	8,40 €
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler ②③④ und Holzofenbrot</i>	8,40 €
<i>„Russische Eier“ ②③④ Gekochte Eier mit Kartoffelsalat, Räucherlachs und Salami, garniert mit Mayonaise und Sardellenfilets und Holzofenbrot</i>	9,90 €
<i>„Von jedem a bissle“ ②③④ Wurstsalat ihrer Wahl mit saurem Käs´ und Holzofenbrot</i>	8,40 €
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu den Vespern eine Portion Bratkartoffel</i>	3,80 €

## Hauptgerichte

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes – frites</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel natur, mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>13,90 €</i>
<b>„Paprikaschnitzel“</b> <i>Schweineschnitzel natur, mit Paprikasoße und Kartoffelkroketten</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Schweinemedallions mit Paprikasoße, Zigeunergemüse und Pommes - Frites</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gemüse und Pommes - frites</i>	<i>16,60 €</i>
<b>„Puten-Curry“ – leicht scharf-</b> <i>Gebratene Putenstreifen mit Gemüse, Kokos-Currysoße und Basmatireis <b>!Gluten und Lactosefrei!</b></i>	<i>15,60 €</i>
<b>„3erlei vom Grill“</b> <i>Schweine-, Kalbs- und Rindermedaillon mit Rahmsoße, gebratenen Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Kalbsmedallions mit Pfefferrahmsoße, Bohngemüse und Kartoffelkroketten</i>	<i>17,90 €</i>

## Fischgericht

<i>Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinsoße, Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>16,90 €</i>
--	----------------

## 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.*

<i>Saure Leber mit Bratkartoffeln</i>	<i>12,20 €</i>
<i>Leberschnitte mit Bratensoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Rinderhüftsteak</i>	
<i>wahlweise</i>	
➤ <i>mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat</i>	<i>15,90 €</i>
➤ <i>mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Ofenkartoffel</i>	<i>15,90 €</i>
➤ <i>mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Rostbraten ( Rinderrückensteak )</i>	
<i>wahlweise</i>	
➤ <i>mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat</i>	<i>21,40 €</i>
➤ <i>mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Ofenkartoffel</i>	<i>21,40 €</i>
➤ <i>mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle</i>	<i>21,40 €</i>

## 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.*

<i>Rehragout mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>14,20 €</i>
<i>„Waidmanns Heil“ Rehragout und Rehmedaillons mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rehmedaillons mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne, gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	<i>26,90 €</i>

## Vegetarische Gerichte

<i>Gegrillter Gemüsespieß mit Ofenkartoffel und Kräuterquark</i>	<i>9,90 €</i>
<i>„Gemüse-Curry“ -leicht scharf- Gebratenes Gemüse mit Kokos-Currysoße und Basmatireis !Gluten und Lactosefrei!</i>	<i>12,90 €</i>