



Aperitif

Sherry Sandemann "dry" oder "cream"	€ 4,50
Portwein Sandemann rot	4,70
Campari ⁽¹⁾	4,70
Campari Orange ⁽¹⁾	5,40
Martini "dry" oder "bianco", oder "rosso"	4,70
Glas Sekt	5,--
Kir Royal (Sekt mit Johannisbeerlikör)	5,40

Vorspeisen

Ein 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterpaste dazu Toast	9,50
Geflügelsalat auf Toast	9,90
Salate der Saison	5,30

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle	5,--
Kraftbrühe mit einer Maultasche	5,40
Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe	5,60

Vegetarisch

Salatplatte mit verschiedenen Saison-Salaten	€ 10,50
Hausgemachte Brett-Spätzle geröstet in Ei dazu Salate der Saison	12,--
Hausgemachte Gemüse-Maultaschen auf feiner Schnittlauchsoße mit Salatteller	14,50

Was der Schwabe gerne ißt

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Salatteller	13,--
Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	13,--

Wild aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Preiselbeeren dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison	19,--
--	-------

Vom Schwein

Jungschweinsbraten mit Brett-Spätzle und gemischtem Salatteller	13,50
Budapester Pfeffersteak vom Schweinerücken dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	18,--
Schweizer Sachelendchen vom Schweinefilet dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	19,80

Vom Äbler Rind

Sauerbraten vom Äbler Rinderbug in Aceto und Madeira dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison	19,80
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten vom Äbler Rinderrücken dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	22,50
Rumpsteak (220 gr.) "Hofmeister Art" dazu Pommes frites und Salate der Saison	24,50
Filetsteak (220 gr.) an grünem Pfeffersößchen dazu Pommes frites und Salate der Saison	27,--

Vom Kalb

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten dazu eine große Salatplatte	20,50
Rahmschnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	20,50

Vom Geflügel

Frikasseè vom Huhn dazu Butterreis und Salate der Saison	15,50
--	-------

Traditionelle Spezialitäten vom Ochsen

Gekochtes Ochsenfleisch mit würziger Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison	19,--
Ochsenzunge in Madeira dazu Markt-Gemüse und Kartoffelkroketten	21,50
Ochschwanzragout vom Bein gelöst dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	22,00



Häfele`s Hofeis GbR
Holderweg 1,
89155 Ringingen
Fon: 07344/922805



Wir verwenden ausschließlich Häfele`s Bauernhof-Eis!

Dies hat 2 gute Gründe:

1. Die sehr gute Qualität der Eiskrem
2. Um unsere Einheimische Landwirtschaft zu unterstützen

Das Eis wird wie folgt gemacht:

- ohne künstliche Bindemittel
- ohne künstliche Aromen
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsmittel
- Glutenfrei
- Sorbet ohne Lactose (kann Spuren enthalten)

Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	6,50
Vanillerahmeis mit heißer Schokolade und Sahnehaube	8,80
Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	8,80
"Birne Helene" mit Sahne	9,50
Pfirsich "Melba" mit geschlagener Sahne	9,50
Obstsalat von frischen Früchten mit Grand Marnier und Sahnehaube	9,50
Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	10,50
<u>Tagesdessert</u> Ständig wechselnd	8,50

Käse

Kleiner Käseteller	8,50
Schweizer Käse mit Butter und Brot	8,--
Käsebrot garniert	9,--

Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer!

Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenen- und Zusatzstoffen!

Der Ochsen als Geschenk

Wir stellen Ihnen gerne einen Gutschein aus! Lassen Sie sich informieren!