

## Empfehlungen



### Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Trevisio 0,1 ltr. € 4,30

### Wein vom Faß als "Viertel" ausgeschenkt

2017er Pinot grigio -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Kiefer Eichstetten ¼ ltr. 5,50

2016er Sangiovese del Rubicone -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto ¼ ltr. 5,50

### Vorspeisen

1 Wild-Maultäschle auf feiner Cassissoße am Salatbukett 8,50

Norweger Räucherlachs am Salatbukett mit Sahnemeerrettich dazu Toast 9,--

Herbstliche Blattsalate im Himbeer-Walnussöl-Dressing  
umlegt mit fangfrischen Grönland-Crevetten 9,50

### Hauptgerichte

Schwäbische Leibspeise: Alb-Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle 9,50

Geschnetzeltetes vom Rinds- und Schweinefilet in würziger Dijon-Senfsoße  
dazu Gemüse vom Markt und Butternudeln 16,50

Kalbsbrust gefüllt nach unserem Familienrezept  
an Rieslingrahmsoße dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison 19,50

Hausgemachte Rinder-Roulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke  
am Gemüsebukett dazu Kartoffelgratin 19,50

### Ente gut – alles gut

½ Schwäbische Bauern-Ente knusprig im Rohr gebraten  
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel 19,50

### Vom Wild aus heimischen Wäldern

Braten vom Reh aus heimischen Wäldern in Wachholderrahmsoße  
mit Preiselbeer-Birne dazu Marktgemüse und Spätzle vom Brett 20,50

Rosa gebratene Koteletts vom Wildschwein auf Wildrahmsoße  
mit Preiselbeer-Birne dazu Gemüse vom Markt und Spätzle vom Brett 23,--

Medallions vom Hirschrücken rosa gebraten am feinen Portweinsöble  
dazu Markt-Gemüse und Semmelknödel 23,50

### Frischer Fisch

Arnegger Lachsforellenfilet "Grenobler Art", in Zitronen-Kapernbutter  
gebraten dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 22,50

"Bachsaiibling in der Folie" (Dauer ca. 20 Minuten), mit frischen Kräutern,  
Butter und Zitrone gar gezogen dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 22,50

### Tagesdessert

Schwäbische Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Bauernhof-Vanilleeis und Sahne 8,50