

Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat)	€ 6,20
Norweger Räucherlachs an lauwarmem Spargelsalat	13,50

Suppen

Kremsuppe vom Spargel mit Sahnehaube	6,20
Kraftbrühe mit Eierflädle	5,90
Kraftbrühe mit einer Maultasche	6,30

Deutscher Spargel Klasse I aus Schwörzkirch von der Familie Mall

Portion Spargel "Hollandaise" dazu wahlweise	
-Mit neuen Kartoffeln	21,60
-Im Kräuterflädle (2Stück)	24,90
-Schweinerückensteak (180 gr.) und neuen Kartoffeln	27,50
-Gemischtem Schinken (roh und gekocht) und neuen Kartoffeln	27,90
-Wiener Schnitzel vom Kalb und Kartoffele	29,90
-Filet von der Arnegger Lachsforelle in Butter gebraten dazu neue Kartoffeln	29,90
-Kalbsrückensteak (180 gr.) und Kartoffele	33,80

Spezialitäten

Geschnetzeltes vom Rind- und Schweinefilet in Cognac-Morchelrahmsauce dazu Butternudeln	19,90
Ochsenschwanzragout vom Bein gelöst in Madeira mit Champignons dazu Spätzle vom Brett	23,60

Äbler Milchlamm

Koteletts vom Äbler Milchlamm rosa gebraten auf feiner Kräuterjus dazu Markt-Gemüse und Kartoffelgratin	29,50
---	-------

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Frizzante	€ 4,60
Limoncello "SPRITZ"	6,70
Lillet "Wild Berry"	6,70
Prosecco "Spritz" mit Aperol	6,70



Biergarten-Specials, Salate und kalte Gerichte

Hausgemachte Teller-Sulz	-mit Brot	10,90
	-mit Bratkartoffeln	14,40
Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Sahne an sommerlichen Blattsalaten		15,90
Würzige Spare-Ribbs mit Barbecue-Soße dazu Brot (ca. 15 bis 20 min.)		16,90
Rindfleischsalat mit Paprika und Champignons mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico dazu Bratkartoffeln		18,50
<u>Salatplatte wahlweise mit:</u>		
-Geräuchertem "Blautal-Forellenfilet"		16,90
-Gebratenen Filetstreifen vom Rind, Kalb und Schwein		17,90
-Rumpsteak (220 gr.) vom Äbler Rind		24,50
-Rinder-Filetsteak (220 gr.) vom Alb Rind		29,50

Küchenzeiten:

von 11.45 Uhr bis 14.00 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 13.45 Uhr
von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 21.15 Uhr
Ruhetag: Sonntag
vorläufig auch montags geschlossen

Standardgerichte

Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	€ 15,90
Schweizer Sahnendchen vom Schweinefilet in feiner Riesling-Rahmsauce dazu Spätzle vom Brett	20,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites	24,50
Schwäbischer Rostbraten vom Alb-Rind mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett	25,50
Filetsteak (220 gr.) vom Äbler Rind an Kräuterjus mit grünen Pfefferbeeren dazu Pommes frites	32,50

Aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Champignons dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett	20,50
---	-------

Vegetarisch

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Teigtäschchen in Butter mit Kräutern geschwenkt	14,50
Kässpätzle-Pfanne mit Emmentaler, Sahne und Röstzwiebeln dazu Salate der Saison	17,50

Frischer Fisch

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Hummerbuttersoße dazu Blattspinat und Butternudeln	25,50
---	-------

Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	6,50
Bauernhof-Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	8,80
Affogato al caffè (Espresso & Vanilleeis)	5,60
Hausgemachtes Topfeneis an frischen Cassis-Erdbeeren	8,50

