

## Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat) € 5,90

Feldsalat mit Speckstreifen und Weißbrot-Croutons  
im Kartoffeldressing 8,90

Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich  
am herbstlichen Salatbukett mit roten Linsen 10,50

## Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle 5,70

Kraftbrühe mit einer Maultasche 6,00

## Spezialitäten

Ein Leibgericht der Schwaben:

Terrine "Saure Kutteln" mit Bratkartoffeln 12,90

Königsberger Klopse  
in Weißwein-Kapernsoße dazu Butterreis 15,50

Äbler Schweinerücken  
mit Gorgonzola und Tomaten überbacken  
auf Feigen-Marsalasoße dazu Tagliatelle 19,90

Hausgemachte Rinder-Roulade  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essigurke  
dazu Blaukraut und Semmelknödel 22,90

## Äbler Milchlamm

Lammhaxe mit Wurzelgemüse und Kräutern  
weich geschmort dazu Bubenspitze 23,50

Koteletts vom Äbler Milchlamm rosa gebraten  
auf feiner Kräuterjus  
dazu Markt-Gemüse und Schupfnudeln 28,50

## Frische Kalbsnieren

Kalbsnieren im sauren Balsamico-Sößle  
dazu Bratkartoffeln 19,90

## Frischer Fisch

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten  
am leichten Wermutsößle  
dazu Blattspinat und Butternudeln 24,50

## Aperitif-Empfehlung

Prosecco Frizzante € 4,60

Sherry Sandemann "dry" 4,80

Prosecco "Spritz" mit Aperol 6,70



## Wildgerichte

Ragout vom Reh mit Champignons  
dazu Preiselbeeren  
und Spätzle vom Brett 19,90

Geschnetzeltes vom Hirsch- u. Hasenrücken  
"Winzerin Art" mit Speck und Weintrauben  
dazu Bubenspitze 19,90

Medallions vom Hirschrücken rosa gebraten  
an Portweinssoße mit Preiselbeerbirne  
dazu Brett-Spätzle 26,50

Wildhasenrücken rosa gebraten  
auf Wachholderrahmssoße  
dazu Markt-Gemüse und Bubenspitze 27,50

## Ente gut - alles gut

1/2 Schwäbische Bauern-Ente  
knusprig im Rohr gebraten  
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel 24,50

## Küchenzeiten:

Montag bis Samstag

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

## Standardgerichte

Hausgemachte Maultaschen  
geröstet in Ei mit Salatteller 14,90

Gesottenes Ochsenfleisch vom Tafelspitz  
in würziger Meerrettichsoße  
dazu Dampfkartoffeln 19,90

Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet  
in feiner Riesling-Rahmssoße  
dazu Spätzle vom Brett 20,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
dazu Pommes frites 23,50

Schwäbischer Rostbraten vom Alb-Rind  
mit Röstzwiebeln  
dazu Spätzle vom Brett 23,50

Filetsteak (220 gr.) vom Äbler Rind  
an Kräuterjus mit grünen Pfefferbeeren  
dazu Pommes frites 31,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis-Ravioli  
in Salbeibutter mit Salatteller 16,50

## Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne 6,50

Bauernhof-Vanillerahmeis mit  
heißen Himbeeren und Sahnehaube 8,80

Ochsen-Eisbecher  
mit frischen Früchten, Likör und Sahne 10,50

## Tagesdessert

Affogato al caffè (Espresso & Vanilleeis) 4,90

Flambierter Marillen-Pfannkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne 8,50

