

Speisekarte

## **Suppen | Soups**

Rinderkraftbrühe mit Kalbsmaultasche und Gemüsestreifen Beef bouillon with swabian ravioli and vegetable stripes	7,20 €
Süßkartoffelcremesuppe (VEGAN) mit Croûtons Cream of sweat potato with croutons	7,20 €
Vorspeisen   Starters	
Salat von roter Bete mit Ziegenfrischkäse und Walnüsse Salad of beeetroot with goat cream cheese and walnuts	13,80 €
Warmer Linsensalat mit knusprigen Schweinebauch Warm lentil salad with crispy pork belly	12,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen-Kräuter-Marinade und Rucola Carpaccio of beef with lime and herb marinade and rocket salad	15,80 €



## **Hauptgerichte | Main Courses**

**Gebratene Limonen- Garnelen** 

auf Pasta in Basilikum Pesto geschwenkt mit Parmesan

## Vegan/ Vegan

Veganes Geschnetzeltes an Broccoli-Röschen und Rösti Vegan sliced on broccoli and rösti	17,80 €
Vegetarisch/ Vegetarian	
Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat Homemade swabian vegetables ravioli with meled onions and potato salad	16,80 €
Fisch/ Fish	

Fried lemon prawns on pasta with basil pesto and parmesan	
Grätenfreie Forelle "Müllerin Art"	21,80 €
mit Mandelbutter auf Blattspinat an Petersilienkartoffeln	
Boneless trout with almond butter on leaf spinach with parsley potatoes	

24,80 €



## **Hauptgerichte | Main Courses**

## Fleisch/ Meat

Gebratene Maispoulardenbrust an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Fried corn chicken breast an mediterranean vegetables and rosemary potatoes	21,80 €
Halbe Ente knusprig geschmort, an Gewürzrotkohl und Kartoffelknödel Half duck crispy braised on spice red cabbage and potato dumplings	23,80 €
"Schwabenpfännle" Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert) Medallions of pork with mushrooms cream sauce, seasonal vegetables and home spaetzle (served in a pan)	21,80 € emade
Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit glasierten Möhren und Kartoffel-Selleriestampf Gently braised ox cheek with glazed carrots and mashed celery potatoes	22,50 €
Kotelett vom Hohenloher Duroc-Schwein mit Speckbohnen und Bratkartoffeln Cutlet of local duroc pork with bacon beans and fried potatoes	25,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Beilagensalat "Viennese schnitzel" with fried potatoes and side salad	24,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Kalbsmaultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle Roastbeef "Swabian style" with homemade swabian ravioli, seasonal vegetables and spaetzle (swabian pasta)	25,80 €
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit cremige Gemüse und Herzoginkartoffeln Filet of veal with creamy vegetables and duchess potato	27,80 €
Gebratenes Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat Roasted rump steak 250g with herb butter, fries and side salad	28,80 €



#### **Desserts**

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis Kaiserschmarrn with apple puree and vanilla ice cream	7,80 €
"Cremige Harmonie" mit Joghurt-Quarkcreme, Karamellkeks und Kaffeeeis "Creamy harmony" Yoghurt- quark cream, caramel cookie and coffee ice cream	7,90 €
Mousse au Chocolat mit zweierlei von der Himbeere Chocolate mousse with two things of raspberry	8,20 €
Kleine Rohmilchkäseauswahl mit Früchte Chutney und Baguette Small raw milk cheese selection with fruit chutney and baguette	10,80 €

**Eis:** Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche *Ice cream:* Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.

Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.

Je Kugel:	1,90 €
Portion Sahne:	0,90 €
Whipped cream	0,70 €

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.