Vorspeise | Starters

Carpaccio vom Rinderfilet
Gremolata | Zitronengel | Trüffelemulsion 2 | j | i **17,50 €**
Beef tenderloin carpaccio
Gremolata | lemon gel | truffle emulsion

Winterliche Bruschetta mit Kürbis
Parmesan | gerösteten Nüssen | Rucola 1 | j | a | k | c **12,50 €**
Winter-style bruschetta with pumpkin
Parmesan | toasted nuts | arugula

Suppen | Soup

Rinderkraftbrühe
Maultäschchen | Gemüse Julienne a | c | i | l **8,50 €**
Beef Consommé
Mini Maultaschen (swabian ravioli) | Vegetable Julienne

Kürbiscremesuppe | gerösteten Kernen | Kürbiskernöl i | l | j | k **9,50 €**
Cream of pumpkin soup | roasted seeds | pumpkin seed oil

Fleischgerichte | Meat Dishes

„Schwabenpfännle“ **26,50 €**
Medaillons vom Schwein | Marktgemüse | Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert) a | c | j | l | i | h | 1 | 8
Medallions of pork | mushrooms cream sauce | seasonal vegetables
homemade spaetzle (served in a pan)

Zwiebelrostbraten **34,50 €**
Braten Jus | hausgemachte Spätzle | Maultasche /
Marktgemüse a | c | j | l | i | h | 1 | 8
“Swabian style” Roastbeef | red wine sauce | market vegetables
homemade spaetzle (Swabian pasta) | Swabian ravioli

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Pommes frites | gemischtem Salat | Preiselbeeren a | c | j | l | i **32,80 €**
Breaded veal schnitzel | cranberries & french fries

Halbe Ente | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße a | j | i | l | k | 1 | 8 | h **33,50 €**
Half duck | dumplings | apple red cabbage

Zarte Geschmorte Rinderbacke mit Barolo Jus,
Mediterranen Gemüse | Fregola frische Kräuter a | j | i | l | k | 1 | 8 | h **32,50 €**
Tender braised beef cheek with Barolo jus,
Mediterranean vegetables | Fregola, fresh herbs

Surf & Turf
Rumpsteak 200g mit Garnele
Whiskey – Rahmwirsing und
rauchigen Süßkartoffelstampf a | j | i | l | k | 1 | 8 | h **45,50 €**
Surf & Turf
Rump steak 200g with prawn
Whiskey – Creamed savoy cabbage and smoky sweet potato mash

Fisch | Fish

Gebratener Wolfsbarsch
Orangensafran-Fenchel | Fregola j | d **32,50 €**
Pan-seared sea bass
Orange-saffron fennel | Fregola

Vegetarisch | Vegetarian

Käsespätzle
mit Frühlingslauch | Röstzwiebeln | Beilagen Salat j | a | c **19,50 €**
Cheese noodles | roasted onions | side salad

Gemüsecurry mit schwarzen Reis i | j | l | m **21,50 €**
Vegetable curry with black rice

Veganes Flanksteak 150 g
vegane Jus | Grillgemüse | Rote-Bete-Gnocchi i | 1 | 2 | l | a **29,50 €**
Vegan flank steak 150 g
Beetroot gnocchi | grilled vegetables | vegan jus

Dessert

Schokoladenparfait an Kaluaperlen auf Apfelcrumble
mit lauwarmen Vanillemilchschaum 1 | l | i | j | c | a | k **12,50 €**
Chocolate parfait with Kahlúa pearls, served on apple crumble
with a warm vanilla milk foam

Kaiserschmarrn
mit Puderzucker bestäubt | Apfelmus | Walnusseis 1 | 8 | 4 | l | i | j | c | a | k **13,80 €**
Fluffy shredded pancake | powdered sugar | apple sauce | vanilla ice cream

Speise Eis | Ice cream

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena-Kirsche
Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena-cherry

Je Kugel | per scoop**:** **2,80 €**

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.

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf der nachfolgenden Seite

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 Gewachst
- 7 Phosphat
- 8 Süßungsmittel
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 taurinhaltig

Informationspflicht für Allergene.

Die nachfolgende Liste umfasst derzeit insgesamt **14 meldepflichtige Auslöser von Allergien** und Lebensmittelunverträglichkeiten.

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
h Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l
i Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
k Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
l Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
m Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse