



Vorspeisen

Hausgemachte Gemüserahmsuppe € 5,40

Hausgemachte Maultaschensuppe € 5,40

Hausgemachte Flädlesuppe € 5,40

*Rinderkraftbrühe mit handgemachten Leberspätzle
vom Rind in Butter gebraten* € 5,50

*Champignons gebraten in Olivenöl mit Knoblauch,
Petersilie und Weißbrot* € 9,40

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisches und Salate

Bunte Blattsalate der Saison

Mit -

- Roastbeef-Streifen, gebraten* € 14,90
- gebratenen Champignons* € 11,10
- in Butter gebratenen Gambas* € 15,80

*Großer gemischter Salatteller mit
Salaten der Saison*

€ 10,80

*Kartoffelrösti mit frischen Champignons
à la creme und Blattsalate*

€ 14,80

*Vegetarisches Nudelpfännle mit Champignons,
Cocktailtomaten, Zwiebel, gem. Salat*

€ 10,30

Zu allen Salaten reichen wir Brot

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

- Nudelpfännle mit Schinken, Zwiebeln,
frischen Champignons, Cocktailtomaten, gem. Salat* € 12,20
- Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmälzt
mit Zwiebelsöfle, Kartoffel- u. Blattsalat* € 14,90
- Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet
mit Ei, Kartoffel- u. Blattsalat* € 15,20
- Hausgemachte schwäbische Maultaschen
in der Brühe mit Kartoffel-u. Blattsalat* € 13,50
- Rahm - Kässpätzle im Pfännle, Röstzwiebeln, Salat* € 14,30
- Schweinerücken „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat* € 17,70
- Rahmschnitzel mit Sahnehäubchen,
handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 18,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

- Zarte Schweinemedallions auf Kässpätzle
mit Rahmsöfle und verschiedene Salate* € 21,80
- „Holzfäller – Steak“ Schweinenacken vom Grill
Röstzwiebel knusprige Bratkartoffeln, gem. Salat* € 18,90
- Jägerschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce,
Kartoffelkroketten und gem. Salat* € 19,80
- Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons
in Rahmsauce handgem. Spätzle und gem. Salat* € 21,30
- Rumpsteak (ca. 1/2 Pfund)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Blattsalat* € 23,60
medium gebraten



*- oder doch lieber an Roschtbroda-
medium gebraten*

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit großem gem. Salat</i>	<i>€ 22,90</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle und gem. Salat</i>	<i>€ 23,60</i>
<i>Roschtbrädle mit Röstzwiebeln auf Sauerkraut Spätzle und Maultäschle</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Rahmrostbraten mit Kässpätzle, Röstzwiebel und gem. Salat</i>	<i>€ 25,30</i>
<i>Jägerrostbraten mit frischen Champignons in Rahmsauce Kartoffelkroketten, gem. Salat</i>	<i>€ 25,50</i>



Hauptspeisen

*Tafelspitz an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren,
knusprigen Bratkartoffeln und Salat ⁽³⁾* € 20,40

*Schwäbischer Sauerbraten
mit handgemachten Spätzle und Salat* € 18,90

*Cordon bleu (vom Kalbsrücken)
mit Kartoffelsalat* € 23,50

*Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gem. Salat* € 24,10

*Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsauce,
handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 25,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

Gambas

*in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
Estragon und Blattsalat*

€ 21,90

Lachsfilet

in Butter gebraten, Reis und Blattsalat

€ 20,90

Alle unsere Hauptspeisen erhalten Sie auch als

„Kleinere Portion“.

Hierfür berechnen wir € 3,00 weniger!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Nachspeisen

<i>Warmer Apfelstrudel mit Sahne</i>	€ 6,60
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	€ 6,80
<i>Apfelküchle mit Vanillesauce und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Schokoladeneis mit Bailey's und Sahne</i>	€ 7,80
<i>Zitronensorbet auf Wodka</i>	€ 5,90