Vorab

Kürbissuppe

Kürbis-Kokossüppchen vom Hokkaido,
verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
klein 8€ | groß mit Brot 11€

Flädlesuppe

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Fleisch-,
Flädle- und Gemüseeinlage
klein 7€ | groß mit Brot 10€

Vorspeisensalat

Angemachte Rohkostsalate und gemischte
Blattsalate an hausgemachtem Dressing
7€

Saisonale Empfehlung

Entenbraten

von Brust und Keule an Orangenjus,
mit Semmelknödeln und Apfel-Rotkohl
28€

Hirschgulasch

Edelgulasch vom Hirsch in
Wachholder-Rahm, serviert mit
Semmelknödeln, Apfel-Rotkohl
und Preiselbeeren
27€ | kleine Portion 23€

Ochsenbäckle

zart in Rotwein geschmort, serviert mit
Schwenkgemüse, dazu Butterspätzle
30€ | kleine Portion 27€

saisonal vegetarisch

Spinatknödel

Drei Spinatknödel mit
Champignons à la Créme
und einem gemischten Salat
20€

Winter Bowl

Rote Beete, Schafskäse und Walnüsse auf
saisonalen Blattsalaten und bunten marinierten
Rohkostsalaten an Joghurt Dressing
18€

auf Wunsch vegan

Klassiker

Paniertes Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes Frites und einem Beilagen Salat
23€ | kl.Portion 22€

Zwiebelrostbraten

medium gegarter Rinderrücken an Rotweinjus,
zweierlei Zwiebeln und Eierspätzle
30€

Schwabenschmaus

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Käsespätzle, einer Maultasche mit
Zwiebelschmelze, dazu Champignonrahm
27€

Vegetarisch

Käsespätzle

Eierspätzle mit Bergkäse und Rahm, garniert mit
zweierlei Zwiebeln.
Dazu ein kleiner gemischter Salat
19€

Linsen & Spätzle

Bioland Linsen mit Eierspätzle
15€
mit Pärle Saiten +3€ (nicht vegetarisch)

Gemüse Curry

Gelbes Kokos-Curry mit knackigem Gemüse,
Kartoffeln und gerösteten Cashew-Kernen.
Serviert mit Reis
19€

Vegan und glutenfrei

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Puderzucker
14€ | klein 9€

Schokoküchlein

Lauwarmes Schokoküchlein mit Puderzucker
und Beerenkompott
9€