

Speisekarte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	2/3	4,60€
Kürbissuppe vom Hokkaido mit Kräckerle		4,90€

Salate

Kleiner gemischter Salatteller		4,60€
Großer Salatteller mit Putenstreifen		14,50€

Hauptgänge

Hirschgoulasch mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Semmelknödel		19,50€
Zwei Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites		14,00€
Zwei Schweinrückensteak Schwarzwälder Art mit Spätzle		15,50€
Rahmsoße mit Schwarzwälder Schinkenspeck und Champignons 2/3/4		
Rumpsteak Kräuterbutter oder gebratenen Zwiebeln mit Pommes frites		27,50€
Geschmorte Lammschulter mit Dicken Bohnen und Ofengemüse		18,50€
Hausgemachte Maultaschen in Schnittlauchcreme	2/3/5	12,50€
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsoße mit Bandnudeln		22,00

Vegetarisch

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	9,50€
Rahmchampignons mit gebratenem Semmelknödel	10,50€
Kartoffel Cordon bleu mit Bergkäse gefüllt und Salatgarnitur	12,50€

Toaste

Farmertoast	13,50€
Putensteak, Schinken, Currycreme , Käse, Toastbrot 2/3	
Jägertoast	14,50€
Rindersteak, Schinken, Hollandaise Champignons, Käse Toastbrot 2/3	

Vesper

Wurstsalat mit Bauernbrot 2/3/4/5	9,50€
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot 2/3/4/5	10,50€

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,50€
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	8,50€
Portion Spätzle mit Soße	5,50€
Portion Pommes frites	5,50€

Bratensoße 1,00€

Rahmsoße 1,50€

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Phosphat 7 Koffein 8 Chinin
9 Süßungsmittel Auskunft zu Allergenen auf Anfrage

Über die allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne am Telefon oder vor Ort Auskunft

Hauptgänge

Winzertöpfele mit Bratkartoffeln 21,00€

Schweinefilet in Spätburgunder Zwiebelsoße

S'Edgar Häfele

Dreierlei Steaks von Rind, Schwein und Pute in Rahmsoße

mit Käsespätzle 23,00€

Cordon Bleu vom Schwein mit Kroketten und Speckbohnen 19,00€