

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 5,80 €

Beilagensalat 4,90 €
mit verschiedenen Rohkostsalaten,
auf Blattsalaten mit hausgemachtem Dressing

Unsere Klassiker

Fitnesssalatteller 13,80 €
mit saftig gebratenen Putenstreifen
oder mit geräuchertem Lachs

Filetteller nach „Art des Hauses“ 18,90 €
Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce,
geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle,
frischer Brokkoli & Karottengemüse

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 14,50 €
aus der Butterpfanne mit Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 20,80 €
mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 22,00 €
dazu Pommes frites

Norweger Lachsfilet 20,50 €
in Olivenöl gebraten mit feiner Riesling-Sahnesauce,
frischen Kräutern, Gemüse der Saison
und Tagliatelle

Vegetarisch

Tagliatelle mit Champignons 16,90 €
Kirschtomaten und Steinpilzen

Hausgemachte Käsespätzle 12,50 €
mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln
und Salatbouquet

Mediterranes Gemüse 16,50 €
mit Kokos-Chilisauce und Basmatireis



Für den kleinen Hunger

Schwäbischer Wurstsalat 8,70 €
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln
dazu ein Brotkorb

Schweizer Wurstsalat 8,70 €
mit Essiggurken, Käse, Tomaten und Zwiebeln
dazu ein Brotkorb

Und was Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90 €
(3 Kugeln nach Wahl)

Gebackene Apfelküchle 6,50 €
in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis

Hausgemachtes Panna Cotta 6,50 €
auf einem Fruchtspiegel

