





unsere Speisekarte





Unsere Tagesgerichte

Gebratene Leber vom heimischen Zicklein mit Apfel & Nüssen hausgemachte Spätzle & Blattsalate <small>acde</small>		24,5
Bio-Schweinskopfbäckle in Spätburgunder geschmort Hausgemachte Spätzle & Blattsalate <small>acde</small>		24,5
Steak vom gereiften Schweinerücken mit Trüffelbutter Gemüse & krossen Kartoffeln <small>cde</small>		26,-
Filet vom Wolfsbarsch mit Knoblauch, Tomaten & Kräutern Graupenrisotto & Blattsalate <small>abde</small>		28,-
Heimische Steinpilze in Rahm Feine Nüdele & Blattsalate <small>acde</small>		24,5
Ragout vom heimischen Lamm aus dem Ofen Hausgemachte Spätzle & Blattsalate <small>adeg</small>		27,-



Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle <small>cde</small>		7,2
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl <small>acde</small>		15,5
Horbener Ziegenfrischkäse o d e r geräucherter Saibling einglegter Kürbis & Kürbiskerne <small>abcd</small>		14,5


Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Forelle mit Äpfeln & Nüssen Kartoffeln & Blattsalate ^{abcde}		27,-
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse Herbstliche Gemüse & Kartoffelgratin ^{14c}		24,5
Ragout vom heimischen Reh Rotkraut & hausgemachte Spätzle ^{2acde}		27,-
Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind Herbstliche Gemüse & krosse Kartoffeln ^c		32,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken für 2 Personen -in 3 Gängen serviert ^{cdeg}		78,-
ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel & gebratene Brust ^{acg}		65,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, sommerliche Gemüse hausgemachte Spätzle ^{acdeg}		61,-

-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-

mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfat 4 Pökelsalz
a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie
Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.