

Suppen - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,40

Maultasche in der Brühe 6,30

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer / Kürbiskernöl /

Kürbiskerne 7,30

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,50

Ackersalat / Kartoffeldressing / Speck / Apfelspalten 8,20

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 4,50

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,

Zwiebeln/ Blattsalat 13,90

Kürbis-Kartoffelnocken

/ Gemüse / Gorgonzolasoße 19,90

Champignon in Rahm

Serviettenknödel 17,90

Vegan

Bratling

/ Gemüse / Pilze / Maronen/ Glühweinschaum 17,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten

hausgemachten Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

23,90

zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 6,40

Der Fisch

Lachs-Tranche

Gemüse-Gnocchetti / Glühweinschaum

21,90

zum Fisch empfehlen wir

325 n.n. Cuvee, trocken Collegium Württemberg

Zartes Gelb mit grünen Reflexen. Ein Mosaik aus Apfel, Melone, Birne,
Quitte, Mandel und etwas Banane zeigt sich in der Nase. Am Gaumen ist der Wein saftig und animierend.

0,2 L € 7,80

0,75 L € 26,40

*Pöckelsalz

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Wildes Vergnügen

Rehbraten

Wacholderrahm / Rosenkohl / gebratene Pilze 23,90

Sauerbraten mit Rotkohl 19,50

Wildgulasch im eigenen Saft 19,50

Beilagen zur Wahl:

- Spätzle

- Serviettenknödel

zum Wild empfehlen wir

Platzhirsch Cuveè

stark, kraftvoll, beerig, filigrane Tanninstruktur, geringe Säure

Aromen von Cassis, Kirschen Pflaumen, Pfeffer, Bacon, Kardamom, Muskat, Thymian, Veilchen

Alc. 13,5 Restucker, 5,6 g / Liter, Säure 4,7 g / Liter

0,2 l 7,90€ 0,75 l 24,90€

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

... und hier mit ...

Maultaschen-selbstgemacht

geschmälzt /Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

„Forstamtpfännle“

Schweinefilet/Champignonrahm /Käsespätzle / Maultasche 19,70

Rinderroulade

Rotkohl / hausgemachte Spätzle 19,90

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifenm/ Champignons
Bratkartoffeln mit Speck 13,50

Großer, bunter Salat umlegt mit

gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,90

Rinderstreifen und Obst 19,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis