

VORSPEISEN_____

kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing

lactosefrei

small mixed salad with raw vegetables and house dressing

7,90

Garnelen gegrillt, 3 Stk. auf Pestonudeln

Grilled shrimps on pesto noodles

14,90

SUPPEN_____

Rinderkraftbühne mit Kräuterflädle

Beef broth with herbal pancakes

6,30

Maultasche in der Brühe

homemade ravioli in beef broth

7,90

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne

Pumpkin cream soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

8,40

zu den Vorspeisen empfehlen wir

Knoblauchbrot mit Käse überbacken

Garlic bread baked with cheese

6,00

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

einfach mal ohne_____

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln/ Blattsalat

vegetarisch

“Käsespätzle” (egg noodles with cheese), cream, caramelized onions and a green salad

17,90

Steinpilz Ravioli in Rahm mit Parmesan vegetarisch

Dumplings filled with mushroom (boletus), cream sauce and parmesan

20,90

Pilze in Kräuterrahm / selbstgemachte Semmelknödel

vegetarisch

Mushrooms in herb cream / bread dumplings

19,90

Vegan_____

Kohlroulade gefüllt mit „Blumenkohl-Gemüse-Bolognese“
/ Kartoffelpüree

Cabbage roll filled with “cauliflower-vegetable bolognese” / mashed potatoes

20,90

Salate_____

Großer, bunter Salat umlegt mit Obstwürfel und
large mixed salad with fruit and

gegrillte Rinderstreifen

beef strips 22,90

würzige Hähnchenbrust Streifen

chicken breast strips 18,40

gegrillte Maultaschen Scheiben mit Rotweinjus napiert

pasta squares/raviolis filled with meat strips 16,90

hier mit _____

Maultaschen-Hochzeit, selbstgemacht, geschmälzt &
paniert /Kartoffelsalat/ Blattsalat
*pasta squares/raviolis filled with meat and vegetables, potato salad, green
salad*
17,90

„Forstamt Pfännle“, Schweinefilet gebraten / Maultasche
/Pilzrahm / Käsespätzle
“Forstamt Pfännle”, fried pork fillet / mushroom cream / cheese spaetzle
24,90

Nierchen pikant in Balsamicojus / Gurkenstreifen
Champignons /Bratkartoffeln mit Speck
*kidneys in balsamic sauce with cucumber slices, mushrooms
and fried potato slices with bacon cubes*
17,90

Hähnchenbrust gebraten, auf Kartoffelrösti / Kürbisragout
/ gebackener Camembert
Chicken breast on potato rosti / pumpkin ragout / baked Camembert
23,80

Cordon-bleu vom Kalb , klassisch/ Zitrone / Pommes
Veal Cordon bleue /french fries / lemon
27,90

Rinderroulade, hausgemacht/ Rotkohl / Spätzle
Beef roulade, homemade / red cabbage / spaetzle
20,90

saftiger Gulasch vom Rind, mit Essiggurke und Nudeln
beef goulash, with pickle and noodles
20,90

der Schwabe_____

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

rump steak with gravy, caramelised onions, spaetzle (home-made egg noodles) and/or fried potato slices with bacon cubes

29,90

Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot

rump steak with gravy, caramelised onions, bread

24,90

zum Rostbraten empfehlen wir

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

0,2 l 7,20

Fisch

Lachsfilet gebraten / Pilzrahm / Semmelknödel

Fried salmon fillet / mushroom cream / bread dumplings

24,90

zum Fisch empfehlen wir

Riesling - Alexander Laible - trocken- Durbach

Feiner, nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben
Früchten, Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

Restsüße 5,9 g/l Alkoholgehalt 13 % Vol.Säure 7,2 g/l

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

*Pöckelsalz