

Vorspeisen – Suppen – kleines

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,20

mit Maultaschenscheiben 5,80

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,30

Wurstsalat , wahlweise mit Käse

mit frischem Brot von der Bäckerei Kirner 9,90

oder mit Bratkartoffeln 12,90

zum Wurstsalat empfehlen wir

Zwiefalter Radler Naturtrüb 0,33 im Tonkrügle 3,30

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 4,20

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

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln/

Blattsalat 13,50

Kartoffel-Tasche, selbstgemacht, gefüllt mit Mozzarella,

Rucola und Tomate, auf gebratenem Blumenkohl 17,90

Vegan

Spargelragout auf Basilikum-Pesto-Nudeln 16,90

Zucchini-Kartoffeltaler

auf Gemüse, mit Tomatensoße 16,90

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle

und Bratkartoffeln (Speck*) 23,40

Zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,

kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 6,40

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

Der Fisch

Forelle „Müllerin“ frisch vom Körschtal –

Familie Stocker,

Grätenfrei mit Salz-Kräuter-Kartoffeln / Butter 21,90

Mai Scholle „Finkenwerder Art“

mit Salzkartoffel 17,20

oder

Mai Scholle mit Venus-Speck-Muscheln /

gegrillter Spargel / Kartoffeln 20,90

zum Fisch empfehlen wir

Gastlichkeit

am Schloß

Müller-Thurgau 1881- trocken 2020 – Hagnauer

Lebendige Müller-Thurgauart. Verspielte, frische Nase.

Sanfte Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Feine Kräuterwürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am

Gaumen. Beschwingt. Vol. Alk. 12,5 %

0,2 L € 6,90

0,75 L € 23,50

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

... und hier mit ...

„Schwäbische Pizza“ Maultaschenscheiben mit

Tomate , Käse und Ei / Blattsalat

15,90

„Forstamt-Pfännle“ , Schweinefilet an Champignonrahm

mit Käsespätzle und Maultasche

19,20

Tafelspitz vom Rind

Meerrettich-Soße / Salzkartoffeln / Preiselbeeren

19,90

Hähnchenbrust gebraten / Schalotten-Tomaten-Minze /

Joghurt – Creme / Thymiakartoffeln

19,00

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,

Champignons und Bratkartoffeln mit Speck

13,40

Großer, bunter Salat

umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,90

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

frischer deutscher Spargel

Spargelcremesuppe 6,20

Kräuterflädle gefüllt mit hausgebeiztem Lachs /

Spargel / Hollandaise gratiniert 13,90

Portion Spargel mit Kräuterflädle / Kartoffeln / selbstgemachte Hollandaise

20,90

-mit Schwarzwälder Schinken 24,90

-mit paniertem Kalbschnitzel 28,90

- mit Rindersteak 29,90

auf Wunsch auch Buttersoße oder Chili-Hollandaise

Zum Spargel gerne einen

PINOX, trocken, Weingut Nett – Pfalz

Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay ergeben eine frische und zugleich elegante Weißwein Cuvee mit einem Hauch von Exotik.

Alc.: 12,0% | Zucker: 8,3 g/l | Säure: 6,0 g/l

0,2 L 7,30 0,75 L 26,--

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

Unsere Empfehlung



Duett vom Maibock

Braten und Fleischküchle mit Bohnenbündchen, Kräuter-Soße

und Kartoffelgratin

24,90

altes FORSTAMT

Gastlichkeit

dazu gerne einen

am Schloß

Dornfelder,(Imanuell) trocken – Staatsweingut Weinsberg

Farbkraftiger, körper- und Tannin reicher Rotwein mit fruchtigem Sauerkirsche

Geschmack.

Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l

0,2 l € 7,40

0,75 l € 25,20

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