



Aus der Suppenküche

<i>Süßkartoffelsüppchen mit Curry und Ingwer</i>	5,30€
<i>Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen und Kräuterflädle</i>	5,30€
<i>Hohenloher Grünkernsuppe mit Gemüsejulienne, Markklößchen und Eierstich</i>	5,30€

Vorspeisen

<i>Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Pinienkerne auf Wildkräutersalat</i>	13,90€
<i>Räucherlachs an Salatbouquet und getrocknetem Schinken</i>	13,90€

Frische knackige Salate

<i>Bunter Wildkräutersalat mit lauwarmen Speckstreifen und Brotwürfel</i>	10,90€
<i>Farmersalat grillierte Putenbruststreifen auf buntem Salatteller mit frischen Champignons und ofenfrischem Baguette</i>	13,90€
<i>Bunter Salatteller-Neptun mit Garnelenspieß, gebratenem Lachs und Knoblauchdip dazu ofenfrisches Baguette</i>	15,90€



Hauptgänge Fleisch

<i>Filetspitzen vom Landschwein in Weinhändlersoße mit Champignons, Gewürzgurken, rote Beete und Kartoffelpüree</i>	<i>18,90€</i>
<i>Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit Schinken und Käse dazu Steakhouse-Pommes</i>	<i>18,90€</i>
<i>Medaillons vom Landschwein in feiner Rahmsoße mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Dinkelspätzle</i>	<i>19,90€</i>
<i>Schnitzel Wiener Art mit Steakhouse-Pommes</i>	<i>14,90€</i>
<i>Putensteak mit Wildkräuterdip, Bohnen-Paprikagemüse und Wilde Kartoffeln</i>	<i>17,90€</i>

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zu einem Preis von 4,20€

Hauptgänge Fisch

<i>Grillierte Edelfischtrauchen in heißer Wildkräuterbuttersoße mit buntem Gemüse auf Basmatireis</i>	<i>20,90€</i>
<i>Garnelen pikant gegrillt mit Chiliöl auf Tagliatelle mit Kirschtomaten und Blattspinat an Knoblauchsoße</i>	<i>22,90€</i>



Vegetarische Gerichte

*Dinkel-Käsespätzle an Zwiebelschmelze mit gestoßenem Pfeffer
und buntem Blattsalat* 13,90€

*Hausgemachte geschmelzte Gemüsemaultaschen an
Wildkräuterschaumsoße mit Champignons und buntem Blattsalat* 13,90€

Spezialitäten vom Rind

*Geschmorte Rinderbäckle in kräftiger Burgundersoße mit
Butterkarotten auf Kartoffelpüree* 21,90€

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und
hausgemachten Dinkelspätzle* 24,90€

*Rumpsteak Savoy
mit Speck, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken,
wilde Kartoffeln und Bohnengemüse* 25,90€

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

Sofern Sie es nicht anders wünschen, braten wir Ihr Steak medium. Gerne bereiten wir Ihr Steak auch in einer anderen Garstufe zu:

Rare (Englisch): Blutig im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.

Medium-Rare: Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot – schön saftig im Inneren.

Medium: Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak. Das Fleisch ist Innen leicht rosa und weist eine saftige rote Farbe auf.

Medium-Well: Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern. Das Steak ist fast durchgegrillt.

Well Done: Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.



Unsere besonderen Empfehlungen

<i>Vegetarische Wildkräuterknödel mit frischen Champignons in Landrahmsauce</i>	<i>14,90€</i>
<i>Kalbstafelspitz an Meerrettich-Wildkräutersauce mit Bratkartoffeln und Rote-Beeten-Salat</i>	<i>19,90€</i>

Süße Verführungen

<i>Hausgemachtes Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten</i>	<i>8,90€</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchle mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	<i>8,90€</i>
<i>gemischtes Eis</i>	<i>4,60€</i>
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,90€</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Schweinchen Dick kleines paniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse-Pommes</i>	<i>9,90€</i>
<i>Donald Duck Chicken Nuggets mit Steakhouse-Pommes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Portion Dinkelspätzle mit Bratensoße</i>	<i>5,90€</i>
<i>Portion Steakhouse-Pommes</i>	<i>5,90€</i>