

Vorspeisen

Tranchen vom hausgebeizten Lachs

Mit Rösti-Taler, Senf-Dill Creme und Feldsalat 15⁹⁰

Anti Pasti Variation

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, mit Frischkäse gefülltes Gemüse,
Hummus, Brot und Grissini 12⁹⁰
Mit Parmaschinken 15⁹⁰

Zwiebelringe

gebackene Zwiebelringe mit Aioli 7⁴⁰

Seelenwärmer

Pikant-fruchtige Karotten-Ingwersuppe

Mit Sahnehäubchen 6⁹⁰

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle 6⁴⁰

Salate

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing,
verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat 6⁹⁰

Große gemischte Salatplatte

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing,
verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat,
Croûtons, Nüsse und Kerne 12⁹⁰

Unsere Toppings:

Rosa gebratene Streifen vom Roastbeef 11⁹⁰

Hähnchen im Knuspermantel 10⁹⁰

Gebratene Garnelen 12⁹⁰

Vegetarisch & Vegan

Trüffel-Gnocchi vegetarisch

In Tomaten-Salbei-Butter, mit Parmesan
und Pinienkernen 18⁹⁰

Kässpätzle vegetarisch

mit Bergkäse und Emmentaler,
dazu geschmelzte Zwiebeln und Blattsalat* 16⁴⁰

Kürbis-Risotto vegan

mit Hokkaidokürbis, gerösteten Kürbiskernen,
steirischem Kürbiskernöl und Blattsalat* 18⁹⁰

Maultaschen vom Maultaschen-König Olli Häcker

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat

mit geschmelzten Zwiebeln und Trollingersoße 16⁹⁰

oder gebraten mit Ei 16⁹⁰

MODERNE KÜCHE • SCHWÄBISCHES HERZ

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten

vier Wochen gereiftes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, kräftiger Trollingersoße, hausgemachte Spätzle und Blattsalat* 30⁹⁰

Birkenwald-Teller

Rostbrätile mit Zwiebeln, Medaillons vom Schweinefilet und eine Maultasche mit zweierlei Soße, hausgemachte Spätzle und Blattsalat* 28⁹⁰

Medaillons vom Schweinefilet

in Kräutern gebratenes Schweinefilet mit Cognac-Rahmsoße, gebratenen Pilzen, hausgemachte Spätzle und Blattsalat* 24⁴⁰

Cordon bleu

vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Emmentaler dazu Bratkartoffeln mit Speck und Blattsalat* 23⁹⁰

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Blattsalat*
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 19⁹⁰
mit Spätzle und Soße 21⁹⁰

Pollo Fino vom Hähnchen „Coq au Riesling“

In Riesling geschmortes Pollo Fino mit Champignons, Wurzelgemüse und Speck, dazu Kartoffelgratin und Blattsalat* 24⁹⁰

Black Tiger Garnelen

mit Tagliatelle in fruchtiger Tomatensoße,
Parmesan und Kirschtomaten 22⁹⁰

* verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke, Karotte und Radieschen,
auch als gemischter Salat, mit Rohkost- und Kartoffelsalat erhältlich (zzgl. 3,50€)

Für unsere kleinen Gäste für Kinder bis 12 Jahre

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup 7⁵⁰

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites und Ketchup 7⁰⁰

Spätzle mit Soß 5⁰⁰

Portion Pommes Frites 3⁴⁰

Extra Beilagen und Soßen

Brot 2⁹⁰

Portion hausgemachte Spätzle 3⁹⁰

Portion Pommes oder Kroketten 3⁴⁰

Trollinger-, Champignon-Rahm- oder Cognac-Rahmsoße 2⁵⁰

Ketchup/Majo 1

MODERNE KÜCHE • SCHWÄBISCHES HERZ