

Vorspeisen

Rindertatar

Klassisch mariniert
mit Wildkräutersalat und Röstbrot 15⁹⁰

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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen 7⁹⁰

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

Spinat-Käse-Serviettenknödel vegetarisch

gebratene Serviettenknödel mit Champignon-Rahmsoße,
gebratenen Pilzen und Blattsalat* 17⁹⁰

Kässpätzle vegetarisch

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

Rote Bete – Graupenrisotto vegan

Mit Meerrettich, veganem Veta,
Walnüssen und buntem Blattsalat* 18⁹⁰

Schwäbische Spezialitäten

Saure Kutteln

Vom Rind, mit kräftiger Trollingersoße
und Bratkartoffeln mit Speck 18⁹⁰

Wurstsalat

Mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Brot 9⁹⁰

Schweizer Wurstsalat

Mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Brot 11⁹⁰

Maultaschen vom Maultaschen-König Olli Häcker mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat

mit geschmelzten Zwiebeln und Trollingersoße 16⁹⁰

oder gebraten mit Ei 16⁹⁰

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 Coqnac-Rahmsoße 2⁵⁰

Ketchup/Majo 1

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Verfeinert mit Mandeln und Puderzucker,
dazu selbstgemachtes Zwetschgenkompott
und Vanilleeis 9⁹⁰

Crème brûlée, hausgemacht

Mit Himbeerragout 6⁹⁰

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und geschlagener Sahne 8⁹⁰

Schoko-Küchle mit flüssigem Kern

mit geschlagener Sahne und Vanilleeis 6⁹⁰

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Haselnusseis 4⁹⁰