

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	9,00
<i>Freiland Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel</i>	9,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	14,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, gratiniertem Ziegenkäse und Feldsalat</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Stopfleberterrine mit Quittengelee, Feldsalat und Brioche</i>	19,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Kartoffelcremesuppe</i>	7,00
<i>Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	8,50

Unsere Menüempfehlungen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller

Moccamousse mit Schokoladenparfait und Sorbet von roten Johannisbeeren

34,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Moccamousse mit Schokoladenparfait und Sorbet von roten Johannisbeeren

41,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,

Kartoffelpüree und Salatteller

Moccamousse mit Schokoladenparfait und Sorbet von roten Johannisbeeren

34,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Moccamousse mit Schokoladenparfait und Sorbet von roten Johannisbeeren

37,00

Fischgerichte

<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln –scharf-</i>	19,00
<i>Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00

Hauptgerichte

<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	20,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	22,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Züricher Geschnätzelttes vom Schweinefilet mit Rösti und Salatteller</i>	23,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen oder Schafskäse</i>	15,00

Regionale Spezialitäten

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	16,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	15,00
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00