

### Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>9,00</i>
<i>marinierter Spargel mit Bündnerfleisch und Walnüssen</i>	<i>14,00</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	<i>14,00</i>
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	<i>15,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	<i>16,00</i>
<i>Stopfleberterrine mit Quittengelee und Brioche</i>	<i>19,00</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	<i>6,00</i>
<i>Bärlauch-Cremesuppe mit gebratenen Garnelen</i>	<i>7,50</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>7,50</i>

### Unsere Menüempfehlungen

#### *Spargelcremesuppe*

*Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salatteller*

*Mango-Quarkparfait mit Mousse au chocolat und Erdbeeren*

*34,00*

#### Menü II

#### *Spargelcremesuppe*

*Lammhaxe mit Schmorgemüse und Römischen Nocken (Polenta)*

*Mango-Quarkparfait mit Mousse au chocolat und Erdbeeren*

*34,00*

#### Menü III

#### *Spargelcremesuppe*

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,  
Bratkartoffeln und Salatteller*

*Mango-Quarkparfait mit Mousse au chocolat und Erdbeeren*

*34,00*

#### Menü IV

#### *Spargelcremesuppe*

*Lammbraten aus der Keule mit Ratatouille und Kartoffelgratin*

*Mango-Quarkparfait mit Mousse au chocolat und Erdbeeren*

*37,00*

### Fischgerichte

<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln</i>	17,00
<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln –scharf-</i>	19,00
<i>Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Seeteufelmedaillons mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	29,00

### Hauptgerichte

<i>Lammhaxe mit Schmorgemüse und Römischen Nocken (Polenta)</i>	22,00
<i>Lammbraten aus der Keule mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	25,00
<i>Lammkarree an Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffelwürfel</i>	29,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Nudeln und Salatteller</i>	21,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>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

### 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