


UNSER APERITIF DER WOCHE

Muskateller Brut Sekt b.A. Weingut Maier, Schwaikheim	0,1 l 8,50 €	oder ohne Alkohol: Unser Fruchtcocktail	0,1 l 5,00 €
--	----------------	--	----------------


KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe ^① ^② in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat und Zwiebelstroh 	9,50 €
Sommerliche Blattsalate mit Estragonessig und Walnussöl angemacht Croutons und gerösteten Kernen	10,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl und Limone dazu gehobelter Parmesankäse	16,50 €
Vorspeisenvariation des Hauses Erlesenes aus der kalten und warmen Küche	17,50 €
Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten auf süß-sauer eingelegten Pfifferlingen und Rucolasalat 2016 Gewinner Uhlen Riesling Spätlese trocken, Weingut F. Knebel, Winnigen/Mosel 0,1 l 5,00 €	18,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	7,00 €
Saure Kutteln im Trollingersöble	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,50 €
Remstaler Schnecken Süpple mit frischen Kräutern	9,00 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

	<u>kleine / normale Portion</u>
Rostbraten vom deutschen Färsenrind mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate	28,00 €
Medaillons von der Schweinelende in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle dazu Blattsalate	19,00 / 22,50 €
Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur mit hausgemachten Spätzle und Salat 	19,00 / 22,50 €
Schnitzel vom heimischen Kalb mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate	22,50 / 26,50 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, dann fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.