

# Aperitif

Hausgemachte Limonade  
Minze/Pfirsich/Limette  
0,25l 4,-

oder

Himbeer Gin  
Geeiste Himbeeren, Rosmarin, Gin, Limette, Soda  
0,25l 6,-

# Unser Sommermenü

Hausgebeiztes Zandertatar/Algen/Wasabi/Macaron  
Einzelpreis 9,-

\* \* \*

Rückensteak vom Iberico Schwein  
auf Pfannengemüse  
dazu Süßkartoffelpommes und gebratene Pfifferlinge  
Einzelpreis 22,-  
\* \* \*

Eis am Stiel 2.0

Kokos/Schokolade/Ananas

Einzelpreis 8,-

Menüpreis 36,-

# Was Leckeres zum Auslöffeln!

Tagessuppe

4,-

Tomatencremesuppe mit gebackenem Mozzarella

6,-

Pfifferlingscremesuppe

Pfifferlings-Köttbullar

6,-

## Vorspeisen kleine Gerichte

Gemischter Salatteller

5,-

Variation vom schwäbischen Landschweinschinken  
und Boller Sonnenhofkäse

dazu hausgemachter Sonnenblumenfladen

10,-



Jakobsmuschel mit Erbsencreme und knusprigen Speck

11,-

Räucherlachs an Blattsalat mit Dill-Senf dip, Kren und Sonnenblumenfladen

9,-

# Hauptgerichte & Salate

Schweinerückensteak mit Champignons und Käse überbacken  
dazu deftige Bratkartoffeln  
dazu Salat  
kleine Portion 14,-  
16,-

Pfifferlingsrostbraten auf Bohnengemüse und Zwiebelpfifferlingen dazu Kräuterkartoffeln  
24,-  
Kleine Portion 22,-

„Zeller Leckerei“  
Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße und kleiner Zwiebelrostbraten  
dazu hausgemachte Spätzle und kleines Gemüse  
19,-

Züricher Kalbgeschnetzeltes in rahmiger Champignonsoße  
dazu Hausgemachtes Kartoffelrösti  
18,-

„Pfifferlingspfännle“  
Medallions vom Schweinefilet in feiner Pfifferlingsrahmsoße dazu Gemüsespätzle  
kleine 19,-€  
21,-

Schaschlik vom Lammrücken auf cremigem Risotto und getrockneten Tomaten  
24,-

„Sommer der Verführung 2018“  
Cordon Bleu von der Pute mit Mozzarella und Tomate gefüllt  
dazu provenzalische Kartoffel-Gemüse  
10,-

Cesar Salat  
mit gebratener Hähnchenbrust, Croutons und frischen Parmesan  
12,-

Gourmet Salat  
Gemischte Rohkostsalate mit Scheiben vom argentinischen Rinderfilet und frischen  
Pfifferlingen  
20,-

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Gemüse, Mozzarella und feuriger Chorizowurst  
13,-

Sülze nach Oma´s Art  
Dazu hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln  
11,-

# Vegetarische Gerichte

Frische Pfifferlinge in Kräutersahne  
dazu Semmelknödel  
kleine Portion 14,-  
16,-

Gegrillter Spitzpaprika  
gefüllt mit Albkäse und Cous Cous dazu Oliventapenade  
kleine Portion 14,-  
16,-

## Aus der Veganen Küche

Zucchini-Kartoffelküchle auf geschmelzten Tomatengemüse  
kleine Portion 11,-  
13,-

# Leckerer vom Edelfisch

Zanderfilet, Lachsfilet, Riesengarnele und gebackene Calamari  
auf Grillgemüse dazu Kräuterkartoffeln  
22,-  
kleine Portion 20,-  
(ohne Garnele)

Hausgemachte Fischstäbchen vom Heilbutt mit Süßkartoffelpommes  
Kräuterdip und Salatbouquet  
19,-

Lachsfilet unter der Wasabi-Kräuterkruste  
auf geschmortem Lauch-Ananasgemüse

kleine Portion 18,-  
20,-



## Was Süßes zum Dessert

3 Kugel Hausgemachtes Eis

Lassen Sie sich überraschen

6,-

Rum Topf

Mit cremigem Vanilleeis, eingelegten Beeren und Sahne

7,-

Probiererle 3,-

3 geeiste Petit Fours

Blaubeere/Käse-Karamell/Schokolade Crisp

7,-

Bananenspilt

Mit cremigem Nusseis und Schokoladeneis dazu feinsten Eierlikör

7,-

Probiererle 3,-

Eis am Stiel 2.0

Kokos/Schokolade/Ananas

8,-

Eischokolade oder Eiskaffee

5,-

Probiererle 3,-

Gemischtes Eis mit Sahne

6,-

Gemischtes Eis ohne Sahne

5,-

# Vesperkarte ab 17.30 Uhr

Schnitzel mit Pommes und Salat

14,-

Schnitzel paniert mit Salatteller

11,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat

17,-

Zwiebelrostbraten mit Brot

17,-

Saure Kutteln mit Röstkartoffeln

9,-

Mit Brot 7,-

Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken, Salat

10,-

Maultaschen geröstet in Ei und Salat

9,-

Toast Hawaii mit kleiner Salatgarnitur

8,-

Zeller Toast zwei Schweinelendchen mit Rahmtomaten überbacken und kleiner Salatgarnitur

12,-

Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat mit Brot

8,-

Strammer Max Schwarzbrot mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern

7,-

Salatschüssel „Schäferhof“ mit gebratener Hähnchenbrust dazu Brot

13,-

Salatschüssel „Feinschmecker“ mit gebratenen Lachsteak

15,-

Gebratene Schinkenwurst mit Spiegelei, Zwiebelsoße und Bratkartoffeln

9,-

Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat

10,-