


Achtung an Tagen mit mehreren Veranstaltungen und ab 10 Personen
gilt eine verkleinerte Speisekarte siehe Stern *

Unser kleines Frühlingsmenü

marinierter Lachs „China Style“ mit Mangochutney
und Avocado

Einzelpreis 13,-

* * *

Zweierlei Gaumenschmauß vom Voralbschwein 
Filet und 36 Stunden gegarter knuspriger Schweinebauch
auf Frühlingsgemüse und Erbsen-Kartoffelpüree

Einzelpreis 21,-

* * *

Rhabarbercrumble an kleinem Erdbeersalat
und hausgemachtem Waldmeisterreis

Einzelpreis 9,-

Menüpreis 41,-

Aperitif

Strawberry Gin Tonic

6,00€

Rhabarber-Vanillelimonade

5,00€

Was Leckeres zum Auslöffeln!

Tagessuppe

4,-

Kartoffel - Bärlauchcremesuppe mit knusprigem Zandersandwich

6,-

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle *

5,-

Vorspeisen

Gemischter Salatteller *



5,-

Burrata auf lauwarmem Tomaten-Brotsalat mit Basilikumaromen
und Landschinken *

10,-

Surf & Turf *

Carpaccio vom Rind und Knoblauchgarnele
an kleinem Blattsalat

14,-

Allergene und Zusatzstoffe von unseren Speisen finden sie in einer separaten Speisekarte aufgeführt. Bitte fragen sie unseren Service

Hauptgerichte

Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat*
18,-

Schweinerückensteak auf cremigen Käsespätzle angerichtet
und gebratenen Kräuterchampignons dazu Salat*
16,-
kleine Portion 14,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten*
mit geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln
dazu Salat
22,-

Hähnchenbrust auf Süß-Saurem Gemüse dazu gebratenen Nudeln*
16,-
kleine Portion 14,-

Zeller- Pfännle*
Schweinemedailleurs in Pilzrahmsöße, Spätzle
und Salat
19,-
kleine Portion 17,-

rosa Lammrücken unter der Bärlauchkruste
an provenzalischem Graupenrisotto und kräftiger Jus
22,-

Scheiben von der Kalbsleber auf geschmorten Rotweinzwiebeln
mit Kartoffelpüree 18,-

Cordon Bleu von der Lammhüfte mit Bauernschinken und Fetakäse gefüllt
auf Bohnengemüse und Tomaten-Kräuter-Gnocchis*
20,-

Spargelgerichte

Spargelcremesuppe mit Einlage *

5,-

Vorspeiseteller

Bärlauchsuppe/Spargel mit Landschicken
/Garnele/geräucherter Fetakäse

14,-

Hauptgerichte

1 Portion frischer Spargel Weiß oder Grün

15,-

Tagliatelle mit feinem Gemüse *

in cremiger Spargelrahmsoupe geschwenkt

13,-

kleine Portion 10,-

Frischer Spargel mit Kräuterflädle und Sauce Hollandaise *

18,-

kleine Portion 16,-

Frischer Spargel mit gemischter Schinkenplatte, *

Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

22,-

Frischer Spargel mit Schweinemedallions
und Sauce Bernaise dazu Herzoginkartoffeln

24,-

Lachssteak auf Stangenspargel
mit Pommery Senf-Hollandaise überbacken
dazu Kräuternudeln

27,-

Weinempfehlung zum Spargel

Girland 448 Bianco Dolomiti

0,1l 4,-

0,2l 6,-
0,75l 22,-

Vegetarische Gerichte

Tomaten-Kräuter-Gnocchi *
in frischem Frühlingsgemüse geschwenkt
16,-

kleine Portion 14,-

Zucchinitaschen gefüllt mit Fetakäse
geschmort in fruchtiger Tomaten-Parmesansoße
15,-

Kleine Portion

13,-



Aus der Veganen Küche

Plätzchen von Süßkartoffel und Alblinsen *
auf heißem grünem Spargel-Karottensalat
16,-

kleine Portion 14,-

Leckerer vom Edelfisch

Kross gebratenes Doradenfilet, *
auf Grillgemüse dazu Kräuter Kartoffeln
20,-

kleine Portion 18,-

Geräuchertes Filet vom Stör
auf Frühlingsgemüse und Kartoffel-Erbsenpüree
23,-€

Bitte beachten Sie auch unsere Angebotstafel oder fragen Sie unser Servicepersonal!

Was Süßes zum Dessert

Frische Erdbeeren
mit cremigem Vanilleeis
dazu frische Sahne

7,-

Probiererle 3,-

Rhabarbercrumble
an kleinem Erdbeersalat
und hausgemachtem Waldmeistereis

9,-

Mangobecher
Mit hausgemachtem Eis frischer Mango und Sahne

7,-

Probiererle 3,-

Crème Brûlée
im Weckglas serviert

4,-

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,-

In den angegebenen Preisen sind Bedienungsgeld und die gesetzliche