

# Liebe Gäste

Freuen Sie sich auf all unsere Gerichte diese werden frisch zubereitet.  
Frisch zubereitetes Essen braucht Zeit. Wir bitten daher um Geduld,  
wenn es einmal etwas länger mit dem Essen dauert!

In diesem Sinne „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

(Francois deLa Rochefoucauld1613-1680)

*Sollten Sie Vespere wollen fragen Sie nach unserem Vesperbrett*

## Unser kleines Frühlingsmenü

Thunfisch/Avocado/Ingwer/Miso

Einzelpreis 14,-

\* \* \*

rosa Kalbsfilet unter Senf-Olivenkruste  
auf grünem Spargelragout  
und Kartoffelpüree

Einzelpreis 30,-

\* \* \*

Kleines Creme Brûlée

Einzelpreis 5,-

Menüpreis 46,-

*Aperitif*

Rhabarber-Minz Mojito

6,00€

Erdbeer-Vanillelimonade

5,00€

# Was Leckeres zum Auslöffeln!

Tagessuppe

4,-

Schaumsuppe von Brunnenkresse  
mit gebratener Knoblauchgarnele

7,-

Rinderkraftbrühe  
mit Leberknödel und Gemüsestreifen

5,-

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller



5,-

lauwarmes Pfannengemüse mit Büffelmozzarella  
und hausgemachtem Brot

10,-

Beef Tatar vom argentinischen Rind dazu Wildkräutersalat,  
Eigelb und Kartoffelchips

14,-

# 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,-  
kleine Portion 20,-

Knuspriges Maishähnchen auf Frühlingsgemüse und Rucola-Ravioli  
17,-

Zeller- Pfännle  
Schweinemedallions in Pilzrahmsoupe, Spätzle  
und Salat  
19,-  
kleine Portion 17,-

rosa Lammrücken auf Bärlauch Risotto und gepfefferten Ofentomaten  
24,-

Rinderzunge nach Omas Rezept auf Erbsenpüree  
mit Macaire Kartoffeln und kräftiger Soße  
18,-

Cordon Bleu von der Lammhüfte mit Bauernschinken und Fetakäse gefüllt  
auf Bohnengemüse und Rucola-Ravioli  
21,-

## Spargelgerichte

**Achtung Spargelkarte erst ab Ende März verfügbar**

Bärlauchschaumsuppe  
mit gebratener Jakobsmuschel  
8,-

Spargel im Rinderschinken von der Metzger Fauser&Gölz  
gewickelt auf Blattspinat angerichtet  
und mit Parmesan Hollandaise gratiniert  
12,-

## Hauptgerichte

1 Portion frischer Spargel Weiß oder Grün  
16,-

Spargelroulade  
mit Spinat, Kochschinken und Tomaten gefüllt und Hollandaise überbacken  
21,-

Frischer Spargel mit Kräuterflädle und Sauce Hollandaise  
19,-  
kleine Portion 17,-

Frischer Spargel mit gemischter Schinkenplatte,  
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln  
23,-

Frischer Spargel mit Schweinemedallions  
und Sauce Bernaise dazu Macaire Kartoffeln  
25,-

Lachssteak auf Stangenspargel  
mit Pommery Senf-Hollandaise überbacken  
dazu Kräuternudeln  
28,-

## Weinempfehlung zum Spargel

Girilan 448 Bianco Dolomiti  
0,1l 5,-  
0,2l 7,-  
0,75l 23,-

# Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gnocchis  
mit Rhabarber, grünem Spargel, Rucola  
und Boller Sonnenhofkäse verfeinert

17,-

kleine Portion 15,-

Spinat-Quarkblinis  
auf rahmigen Karotten-Lauchgemüse

15,-

Kleine Portion

13,-



## Aus der Veganen Küche

Schwäbische Ablinsenfalafel  
gekräuterten Austernpilzen

16,-

kleine Portion 14,-

# Unsere Fischepezialität

Unser Klassiker nach Art des Hauses  
Edelfischeintopf mit Dorade, Garnele, Seehecht,  
Jakobsmuschel dazu Drillingskartoffeln

23,-



Bitte beachten Sie auch unsere Angebotstafel mit unserem frisch Fisch von der Firma  
Prendes

# 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,-

Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken, Salat

10,-

Maultaschen geröstet in Ei und Salat

9,-

Toast Hawaii mit kleiner Salatgarnitur

8,-

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

# Fischwochen

Liebe Gäste wir beziehen unseren frischen Fisch von der Firma Prendes in Ugingen  
die aktuellen Fische finden Sie auf unserer Tafel.  
Beilagen und Gemüse dürfen Sie Hier selbst wählen



## Starter

Bouillabaisse mit Gemüse und Safran  
7,-



Wählen Sie Ihre Beilagen

Kartoffelpüree, Kräuterkartoffeln, frische Pasta  
oder Risotto  
3,-

Anti Pasti Gemüse, Buttergemüse oder Blattspinat  
4,-

Sie können Sich nicht entscheiden?

Paella mit gebratenen Fischfilets  
19,-

## Weinempfehlung

Girlan 448 Bianco Dolomiti  
0,1l 5,-  
0,2l 7,-  
0,75l 23,-