

## -Suppen-

Hausgemachte Flädlesuppe Euro 4.80

Cremesüppchen von  
frischen Steinchampignons Euro 6.50

## Hauptgerichte

### -Vegetarisch-

Ricotta-Kräutermaultaschen in Dijonsenf-sauce mit  
verschiedenen Salaten der Saison 1. Euro 14.50

### Fischgerichte

Zanderfilet auf Hummerbutter mit Garnelen und  
Butternudeln Euro 23.00

Sie haben eine Allergie oder eine Unverträglichkeit?  
Bitte sprechen Sie mit unserem Servicepersonal

## - vom Schwein -

Farmer Pfeffersteak – Jungschweinerücken mit grilliertem Speck und grünem Pfeffer in Cognac-Sahne-Sauce mit Kartoffelkroketten 1. Euro 18.50

Paniertes Schnitzel vom Rücken geschnitten „Wiener Art“ mit Pommes frites Euro 16.50

Schwäbisches Lendengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons, Kartoffelkroketten Euro 18.50

Medaillons aus dem Schweinelendchen in Gorgonzolasahne, Kartoffelkroketten Euro 24.00

## - vom Rind -

Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln 4. Euro 17.00

Rahmrostbraten vom argentinischen Angus-Rind „nach Art des Hauses“ mit Steinchampignons, hausgemachten Spätzle Euro 26,50