



Vorspeisen

Hausgemachte Kalbsmaultasche in Rinderkraftbrühe ^{a,f,10,b} wahlweise eine vegane Maultasche in Gemüsebrühe ^{f,a}	7,50
Flädlesuppe ^{a,d,b}	7,00
Spargeleremesuppe ^{10,d,f}	10,50
Carpaccio vom Rind ^{10,a,g}	15,50

Salate

Gemischter Salat ^{9,g,h}	6,50
Salatplatte mit Putenstreifen ^{9,g,a,h}	19,50
Salatplatte mit Rinderstreifen ^{9,a,g,h}	20,50
Salatplatte mit Garnelen ^{9,g,a,h,i}	21,00

Unser gemischter Salat sowie unsere Salatplatten bestehen aus Kartoffelsalat, Rotkraut, Weißkraut, Karotten, Blattsalat und unserem Hausdressing.
Zu unseren Salatplatten servieren wir selbstgebackenes Brot

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Bratensoße ^{a,b,e}	7,50
Schnitzel vom Kalb paniert oder natur mit Pommes, Spätzle oder Kroketten ^{a,b,e}	12,50



Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln ^{a,e,b}	16,50
Hausgemachte Kalbsmaultaschen mit gebratenen Champignons und Kartoffelsalat ^{4,9,a,f,g,b}	19,50
wahlweise mit vegetarischen Maultaschen ^{4,9,a,f,g,b}	20,00
Vegane, hausgemachte Maultaschen mit einer Füllung aus Spinat, geräuchertem Tofu und Champignons, dazu Ratatouille ^{4,9,a}	23,50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und gemischter Salat ^{10,b,a,g}	27,50
Rahmschnitzel natur vom Kalb an Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu ein Blattsalat ^{10,d,g}	23,00
Veganes Spargel - Quinoa an Bärlauchsauce, dazu Blattsalat ^f	27,50
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln an Safransoße ^{b,f,i,10,d}	31,00
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle dazu ein gemischter Salat ^{a,10,f,b}	33,00
Pariser Pfeffersteak vom deutschen Rind an Cognacrahmsauce, dazu Kroketten und Blattsalat ^{a,e,b,d,h}	36,50

Wunschbeilage (Spätzle, Pommes, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln, Bratkartoffeln)	2,00	Soße extra	2,50
---	------	------------	------

Zusätzliche Beilage	4,50	Brötchen extra	2,00
---------------------	------	----------------	------



Spargelkarte

Spargelcremesuppe ^{10,d,f}	10,50
Deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise	
mit Salzkartoffeln ^{10,b,d}	33,50
mit Kräuterflädle ^{10,a,b,d}	34,50
mit gegrilltem Lachsfilet und Salzkartoffeln ^{10,b,d,i}	44,00
mit Rumpsteak vom deutschen Rind und Kräuterflädle ^{10,a,b,d}	45,50



Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne ^{1,a,b,e,d}	9,50
Erdbeerbecher Frische Erdbeeren auf Vanilleeis und Sahne ^{1,b,e,d}	11,50
Schokoküchle mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis ^{1,a,b,d}	10,50
Panna Cotta mit Waldfrüchte und Erdbeereis ^{1,b,d}	12,00
Crème Brûlée aus Holunderblütensirup mit Roter Grütze und Walnusseis ^{1,b,s,d}	10,50