

# Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle

4,70

Pfifferling-Rahm-Suppe

mit Sahnehaube

5,60

Schnecken

in Kräuter-Sahnesoße überbacken, Weißbrot

7,90

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne

5,60

Marinierter Salat mit Himbeerdressing und

gebratenen Pfifferlingen

9,90

Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronen-Ölivenöl,

Parmesan und Weißbrot

11,90

# Aus der fleischlosen / veganen Küche

## Vegan

Gemüsebratling auf gebratenem Gemüse

13,90

## Vegetarisch

Kartoffelnocken, hausgemacht, in Tomatensoße  
mit Erbsen und Parmesan

13,90

Rahmpfifferlinge auf Serviettenknödel an kleinem  
Salatbouquet

14,90

## Unsere Fischküche

### Lachsfilet

auf Rahmpfifferlingen mit Serviettenknödel

21,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2016 Remstaler Pinot Grigio, trocken – Remstallkellerei

Feinfruchtig, elegant verspielter Aromatik nach gelben Früchten

Restsüße 6g/L, Vol. Alk: 12,5 %, Säure 4,5g/L

0,2 L 6,50

0,75 L € 19,40

# Hauptspeisen

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt auf Kartoffelsalat,  
dazu Blattsalat

12,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Bratkartoffeln mit Speck\*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den  
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,  
kräftig, vollmundig, rund  
0,2l 5,90

Hähnchenbrust gebraten, auf marinierten Tomatenscheiben, Basilikum  
und hausgemachte Gnocchi in Butterbrösel

15,90

Schweinefiletmedaillons unter einer Orangen-Chili-Kruste  
auf gebratenem Gemüse und Tomatenreis

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,  
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck\*

11,90

Kalbschnitzelchen vom Rücken, an Zitronensoße  
mit Minzkartoffeln und frischem Spinat

21,40

Großer, bunter Salat  
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

\*Pökelsalz im Speck