

## Suppen

Pfifferlingcremesuppe / 5,70

Schwoobasupp / Rindfleischbrühe / des ond sell / 4,90

Gelbe Paprikasuppe/ Zitronengras / Ingwer / 5,60

Beef Tea / Rindfleischessenz / 5,80

Gemischter Salatteller zum Hauptgang / 4,00

Gemischter Salatteller im Schiffchen als Hauptgang / 6,00

zarte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Tomaten dazu:

Putenstreifen / 11,90

oder gebratene Pfifferlinge / 9,90

oder Kartoffeltaschen / Kräuter / Frischkäse / 9,80

oder Schweineschnitzel / 11,50

## Vorspeise

Blattsalate / gebratene Lammfilets / Kartoffelrösti / Balsamicocreme / 12,90

Tartar von Forelle und Heilbutt / Schmand / Rösti / Salatbukett / 12,40

frische Matjes / Hausfrauenart / neue Kartoffeln/ 8,90  
als Hauptgang 10,90

## Vegetarisch / Vegan

Spinat-Käsebällchen im Polentamantel / Tomaten-Paprikagemüse /  
Salatbouquet / 13,40

Schwäbische Käsespätzle / Röstzwiebeln / 9,90

Pasta in Rucolapesto geschwenkt / frische Pfifferlinge /  
Gemüsestreifen / frisch geriebener Parmesan / 15,90

Frische Pfifferlinge / Knoblauch / Kräutersahne / Semmelknödel / 12,80

## Fischfilet nach Tagesangebot

vom Grill / Ruccolagnocchis / Gemüse / 19,90

## Fleisch

Siggis Currywurst im Weckglas / Pommes / 7,40

Maultaschenplatte / Käsespätzle / Speck / Röstzwiebeln / Rahmchampignons / Kartoffelsalat / 14,80

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes / 10,90

Paniertes Schweineschnitzel / Spätzle / 11,90

Schweinemedallions / Pfefferrahmsoupe / Kroketten / 18,90

Haigerlocher Leibspeise-

Schweinemedallion / Rostbrätle / Maultasche /

Champignonrahmsoupe / Käsespätzle / Röstzwiebeln / 18,90

Kalbsrückensteak / Rahmpfifferlinge / Spätzle / 21,60

Putenrahmschnitzel / hausgemachte Spätzle / 13,90

Brust vom Hohenloher Landgockel / dünne Tomatennudeln / Blattsalat / 15,60

Rindergulasch von der Hochrippe / hausgemachte Spätzle / 14,30

Schwäbischer Zwiebelrostbraten / Röstzwiebeln / hausgemachte Spätzle / 19,90

Steak Mexicano -scharf-

-saftiges Rindersteak mit Paprika und Zwiebeln

in Olivenöl gebraten, Knoblauch, Chili, Sauerrahm und Reis / 19,90

Rehsteaks / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle /

Preiselbeeren / 17,80

Rehragout / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle /

Preiselbeeren / 16,80

Wildschweinbraten / Spätzle / Preiselbeeren / 17,90

## Uria-Biorind ....der Hammer!!!

-von der Weide der Familie Maier aus Balingen/Ostdorf

Saure Nierle / Bratkaroffeln / 16,90

Geschmorte Rinderherzstreifen / Burgunder-Kräutersoße /  
hausgemachte Spätzle / 14,90

Ochsenschwanzragout / hausgemachte Spätzle / 17,90

Geschmorte Rinderbäckle / kräftige Bratenjus / hausgemachte Spätzle / 19,90

Rinderzunge / Kräuter-Madeirarahmsoße / Kroketten / 15,90

## DESSERT`S

Gemischtes Eis / 4,10

Gemischtes Eis / Sahne / 4,60

Zitronensorbet / Sekt / 4,20

Zitronensorbet / Wodka / 4,90

Kick it /

eine Kugel Vanilleeis in heißem Kaffee / 3,20

Rote Grütze / Vanilleeis / 4,20

Apfelküchle / Vanilleeis / Sahne / 5,90

Frische Erdbeeren / Vanilleeis / 5,80

Baumkuchenterrine / Art "Schwarzwälder-Kirsch" / Sahne / 6,80

Camembert-Eis / Preiselbeersahne / 2,90

Kronenkaffee /

Espresso / mit Allem / 7,90

Rosmarinparfait / Basilikumpesto / 6,30

Mousse au chocolat mit frischen Erdbeeren / 5,60