

Kleinen Auszug aus der Speisekarte Tischreservierung erbeten!

SUPPEN

<i>Schwäbische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Brät-, und Leberklößchen)</i>	6,50€
<i>Tafelspitzbrühe mit Flädle</i>	5,50€
<i>Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl und Kürbiskernen (Saison)</i>	5,50€

VORSPEISE

<i>Bunte Salate im Balsam dressing mit gebratenen Putenbruststreifen und geschwenkten Pilzen</i>	14,90€
--	--------

VOM FISCHMARKT

<i>Norweger Lachs gedünstet, auf Bohnengemüse an einer Rieslingsoße und Butterkartoffeln</i>	22,00€
--	--------

HAUPTGERICHTE

<i>Geschnetzelte Putenbrust in Currysoße mit frischen Früchten und Mandelreis</i>	14,90€
---	--------

<i>„Piccata milanese“ Schweinerückenplätzchen in der Käse-Eihülle gebacken an einer Tomatensoße mit Butternudeln</i>	14,90€
--	--------

<i>Schweinerückensteaks mit Tomaten und Käse überbacken an einer Bratenjus und Schweizer Rösti</i>	14,90€
--	--------

<i>Zartes Geschnetztes vom Schweinefilet „Züricher Art“ an einer Champignonrahmsoße mit Schweizer Rösti</i>	18,90€
---	--------

<i>Zarte Medaillons vom Schweinefilet an einer Champignonrahmsoße mit frischem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle</i>	19,90€
---	--------

<i>Zartes Rumpsteak an Pfeffer-Rahmsoße mit frischem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle</i>	22,90€
---	--------

<i>Schwäbischer Rostbraten mit glacierten Zwiebelringen dazu hausgemachte Spätzle und Salat</i>	22,90€
---	--------

<i>Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes frites</i>	20,00€
--	--------

<i>Cordon bleu (vom Kalb) eine mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel und Pommes frites</i>	22,00€
--	--------