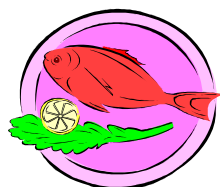


A P E R I T I F S

Holunderblütensekt €4,80

Cynar €3,80 Waldmeisterbowle mit Erdbeeren €3,80

Rose alkoholfrei(Rosensirup, Orangensaft, Soda) €4,80



V O R S P E I S E N - A P P E T I Z E R S

*Hausgebeizter **Gewürzlachs***

mit Honig - Dillmayonaise an kleinem Salat €11,80

Spicy salmon with honey-dill-mayonnaise and salad €11,80

Tomatenterrine mit Spargelsalat €9,80

tomato terrine with asparagus salad €9,80

A U S D E M S U P P E N T O P F - S O U P S

Tafelspitzsud mit Eierflädle €3,80

Consommé with pancack €3,80

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmälze €4,60

Consommé with „Maultaschen“ an onions €4,60

Spargelcremesuppe legiert mit Sahne €4,50

Cream of asparagus €4,50

Spargelcremesuppe gratiniert mit Mandelblättchen €4,80

Crean of asparagus gratinated with almonds €4,80



S A L A T E – S A L A D S

Blattsalat €4,00

Lettuce salad €4,00

Salate der Saison €4,80

Salad in season €4,80

Ackersalat vom Gärtner Kiemle an Balsamico- Walnussöldressing €4,80

Lamb´s lettuce with balsamico-walnutoil-vinaigrette €4,80

Knackige Salate vom Markt

an Joghurt- oder Frenchdressing €6,60/ €4,40

Fresh salad from the market with yoghurt- or frenchdressing €6,60/ €4,40

2010er Achkarrer Rivaner ObA trocken

*Ein fruchtig- frischer Rivaner mit ausgewogenem trockenem
Geschmack.*

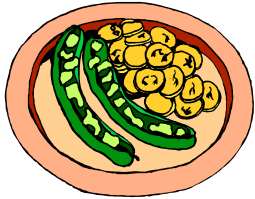
Ein perfekter Begleiter zum Fisch.

0,2l €4,00 0,1l €2,10

VOM LAMM - LAMB

*Lammhinterhaxe an Lembergersoße
mit Marktgemüse und Knödel € 17,80
leg of lamb with dumplings and vegetables € 17,80*

*Lammhüfte in der Kräuterkruste an Rosmarinjus
mit Schnippelbohnen und Kartoffel-Gratin € 19,80
Hip of lamb with green beans and gratinated potatoes € 19,80*



AKTUELL VOM MARKT FRESH FROM THE MARKET

*Knackige Salate vom Markt mit gebratenen
Putenbrustwürfeln € 8,80*

Lettuce salad with slices of turkey € 8,80

Dazu empfehlen wir unser krosses Kräuterbaguette € 2,20

Rinderzunge an Madeiratunke

Marktgemüse und Kartoffel-Kroketten € 15,80

Tongue of beef with vegetables and potato croquettes € 15,80

Saure Kutteln nach Art der Seniorchefin

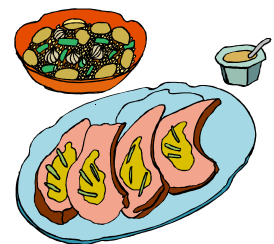
Röstkartoffeln € 9,80

Acid tripes with fried potatoes € 9,80

Mastochsenfleisch mit Apfelmeerrettich,

Röstkartoffeln, Blattsalat € 13,80

*Prime boiled beef with apple horseradish,
fried potatoes and letuce salad € 13,80*



Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites € 9,80

Escalop of pork with chips € 9,80

Unsere Weinempfehlung

2007er Eberstädter Dornfelder QbA trocken

Fruchtnuancen von roten Beeren

0,2l € 3,80 0,1l € 2,10



VOM FISCH



**Variation von gebratenen Edelfischen an feiner Balsamicojus
mit Marktgemüse und Basmatireis € 22,80**

Variation of fried fishes with balsamico sauce vegetables and rice € 22,80

Lachsroulade mit Zanderfilet im Wirsingblatt

an leichter Champagnersoße, Marktgemüse, Basmati-Wildreis € 17,80

roll of salmon with pike-perch, vegetables and rice € 17,80

VEGETARISCH-VEGETARIAN

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Kroketten € 11,80/ € 9,80

Vegetables in the season with mushrooms and croquette potatoes € 11,80/ € 9,80

Feine Gnocchis mit einer Füllung aus fruchtigen Tomaten und Kräutern

an Käse-Sahnesoße, Parmesan, Blattsalat € 15,80

Gnocchis stuffed with tomatoes and herbs

on chees sauce, parmesan and lettuce salad € 15,80



Unsere hausgemachten Maultaschen in Küchenmeisterqualität

in der Brühe € 7,80

Home made „Maultaschen“ with consommé € 7,80

oder mit Champignons, Gemüsestreifen, Käse

und Sc. Hollandaise gratiniert € 8,80

or gratinated with mushrooms, vegetables, chees and sc. Hollandaise € 8,80

Unsere Maultaschen können Sie auch vakuumverpackt zu 500g Portionen

für zu hause mit nehmen. 500g € 4,50



Der Besondere:

2010er Korber Sommerhalde Trollinger „Alte Reben“ QbA trocken

Die fast 40jährigen Reben liefern auf Grund ihres Alters einen reduzierten Ertrag, belohnen den Winzer jedoch mit besonders wertvollen Inhaltsstoffen.

0,2l € 4,80 0,1l € 2,50

VOM HERD UND AUS DER PFANNE- MEATDISHES

Schweinerückensteak an Pfeffersahnesauce
mit geschabten Spätzle und Marktgemüse € 16,80/*€ 14,80
saddle of pork in pepper sauce, spätzle and vegetables € 16,80/*€ 14,80



Duo von der Lende,
Rind- und Schweinelendchen
an Rahmsauce geschabte Spätzle und Marktgemüse € 19,80/*€ 16,80
different tenderloins, cream sauce, spätzle and vegetables € 19,80/*€ 16,80

Entrecote in der Zwiebelsenfkruste mit Gratin-Kartoffeln
und Marktgemüse € 22,80
Sirloin steak crusted with onions and mustard, potato gratin and vegetables € 22,80

Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Röstkartoffeln und Blattsalat € 19,50
Grilled steak with onions, fried potatoes and Lettuce salad € 19,50

FÜR DEN GROSSEN FLEISCHHUNGER

Gebratene Zwischenrippe (400g), Kräuterbutter
Pommes frites, Marktgemüse € 28,80
Sirloin steak (400g) with herb butter, chips and vegetables € 28,80

Wir empfehlen:

2010er Momentum rot
Unser exklusives Rotweincuveé aus dem großen Holzfass.
Weingut Jürgen Ellwanger 0,2l € 5,50 0,1l € 2,90

* kleinere Portion

LUST AUF DESSERT

Duo vom Rhabarber mit Erdbeeren

an Buttermilch- Zitroneneis €7,80

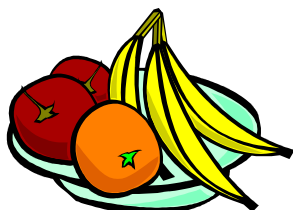
parfait and jelly of rhubarb with strawberry's, buttermilk lemon ice cream €7,80

Marinierte Erdbeeren mit Eierlikörsahne und Vanilleeis €6,80

Strawberry's with vanilla ice cream €6,80

Vanilleeiskrem mit heißen Sauerkirschen €6,80

Vanilla ice-cream with hot cherry's €6,80



Buttermilch-Zitrone- Eiskrem €4,80

Buttermilk-lemon-ice-cream €4,80

Die kleine Verführung:

Espressoparfait €3,80

Hausgemachte Rote Grütze mit Rahmeis und Sahne

im Einmachglas €4,00

red berry's in jelly in the bottling jar €4,00



Rhabarbergrütze mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas €4,20

Rhubarb jelly with ice cream in the bottling jar €4,20

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren €4,00

White chocolate mousse with strawberry's €4,00

Zitronensorbet mit Wodka €4,80

lemon sorbet with vodka €4,80

eine Kugel Eis nach Ihrer Wahl €1,40

a ball ice cream €1,40

Spargel * Spargel * Spargel

Stangenspargel

*mit geräucherter Entenbrust
an feiner Spargelbuttersoße
Petersiliekartoffeln*

€ 22,80

Stangenspargel „Mailänder Art“

*im Kräuterflädle gratiniert
mit Schinken, Käse
und Sc. Hollandaise*

€ 18,80



1/2 Pfund Stangenspargel frisch aus dem Sud € 13,80

Zwei Schweinelendchen € 8,80

Kleines Schweineschnitzel paniert € 6,80

Lachsfilet gebraten € 8,80

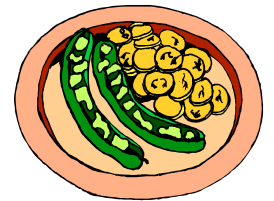
Roher und Gekochter Schinken € 6,80

Kartoffeln € 3,00

1 Flädle € 1,50

Zerlassene Butter € 2,00

Sc. Hollandaise € 2,50



Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2011er Eichstetter Herrenbuck

Chardonnay Kabinett trocken

Ein eleganter, schlanker Wein mit einer feinen Säurestruktur.

Ein perfekter Begleiter zum Spargel und zum Fisch.

0,2l € 4,60 0,1l € 2,40



2011er Winnender Haselstein Sylvaner Spätlese trocken

Weingut Maier

Ein blumiger Sylvaner mit milder Säure.

0,2l € 5,00 0,1l € 2,70