

Kraftbrühe mit Griesklöße a,b,c,e 4,50

Kürbisrahmsuppe mit seinem Öl 6,00

Tagessuppe

*Menü 1 Schweinerollbraten mit Speck,
Zwiebeln und Petersilie gefüllt,
Apfelrotkraut u. Kartoffelklöße, j* 19,50

*Menü 2 Kalbszüngle in Kräuter-Sahne-
Soße mit Bandnudeln und
frische Salate, a, e,c,b,* 26,00

Tagesdessert

Vegetarisch:

*Pilzragout in Petersilien-Sahnesoße
mit Nudeln und frische Salate, a,e,b,* 16,50

Kinderteller:

*Kleines Schnitzel mit pommes
und frische Salate, a,e,,c,* 9,50

<i>Sahnegeschnetzeltes von Schwein u. Pute m. Pilzen, Spätzle u. Salate</i>	14,50
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, pommes frites und frische Salate, a,e,c,</i>	16,50
<i>Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Bratkartoffeln u. frische Salate, b,c,</i>	17,00
<i>Zarter Hirschkalbsbraten, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle u. Salate, a,b,e,c,</i>	19,00
<i>Zanderfilet vom Grill mit Bärlauch- Pesto, Bratkartoffeln und Salate,</i>	19,50
<i>Schweinelendchen mit Kräuterbutter, Pilzrahm-, u. Bukarester Soße, pommes und frische Salate, j,c,</i>	21,50
<i>Urschwäbischer Zwiebelrostbraten, auf Weinsauerkraut, Maultasche, Soße, und hausgemachte Spätzle a,e,c,</i>	24,00
<i>Gänsebraten in Beifußsoße mit Apfel- Rotkraut und Kartoffelknödel, j,</i>	31,00

Allergene:

A= Eier, b= Milch, c= Sellerie, e= Gluten, g= Senf,
h= Nüsse, i= Sojabohne, J= Schwefeldioxid