

Zum Einstimmen

im Glas

Glas Rheingausekt 0,1 l 4,50

Glas Rheingau Jahrgangssekt mit einem Schuss Pfirsichlikör 4,90

Perlende Traube vom Weingut Ellwanger 0,1l
(Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, alkoholfrei) 4,50

Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheibe) 7,50

Salate

Gemischter Salatteller 5,00

Großer bunter Salatteller mit Vinaigrette 8,50

-marinierte Putenbruststreifen 14,50

-Ziegenkäse und Honig überbacken (vegetarisch) 15,00

In unseren Salaten und Salatsößen sind teilweise Süßungsmittel und Milcheiweiß enthalten.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen 5,00

Rinderkraftbrühe mit „Schwäbischer Maultasche“ 6,00

Rahmsuppe vom frischen Spargel mit eigener Einlage 6,50

Vesper & kleine warme Gerichte

Brot mit geräuchertem Schinken und gekochtem Schinken belegt und einem Spiegelei	9,00
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Bratkartoffeln	9,90
Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	11,50
Angebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	11,50
Hausgemachte „Schwäbische Maultaschen“ mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat	11,50
Hausmacher Vesperplatte mit verschiedenen Brotsorten und Butter	13,50

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	9,90
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Butter, Cocktailtomaten und Parmesan	14,00

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	15,00
„Frische Forellen aus dem Knüll“	
Forelle „Müllerinart“ mit Bratkartoffeln (gerne filetieren wir die Forelle in der Küche)	17,00

Steaks

Kleines Putensteak (150 g) mit Camembert überbacken, Preiselbeeren und Baguette	14,00
(Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €)	
Zwei kleine Steaks von Schwein und Pute mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und geröstetem Kräuterbaguette	14,00
(Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €)	
Grillteller vom Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter, Spiegelei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	18,50
Putensteak 200 g*	17,00
Rumpsteak medium 150 g*	18,50
Rumpsteak medium 200 g*	23,00
Rumpsteak medium 300 g*	29,00

Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ *	14,50
Münchner Schnitzel mit Meerrettich und süßem Senf in der Panierung *	15,00
Rahmschnitzel vom Schwein	15,50
Cordon bleu vom Schwein *	16,50
Jägerschnitzel *	16,50
Wiener Schnitzel (<i>Original vom Kalb</i>) *	24,00

Zu den Schnitzeln und Steaks servieren wir Kräuterbutter und eine Beilage wahlweise:
Bratkartoffeln, Krokette, Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Gurkensalat
oder eine kleine Salatbeilage

Zusätzlich als Beilage gerne auch:

Gemischter Salatteller	5,00
Gemischtes Gartengemüse	5,00