

## **Zum Einstimmen**

im Glas

Glas Rheingausekt 0,1 l 4,00

Glas Rheingau Jahrgangssekt mit einem Schuss Pfirsichlikör 4,90

Perlende Quitte vom Weingut Ellwanger 0,1l  
(Quittensaft mit zugesetzter Kohlensäure, alkoholfrei) 4,00

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

auf dem Teller  
Gänseschmalz hausgemacht mit Apfel und Zwiebel dazu Baguette 3,00

## **Salate**

Gemischter Salatteller 5,00

Goßer bunter Salatteller mit Vinaigrette 8,50

-marinierte Putenbruststreifen 14,50

-Ziegenkäse und Honig überbacken (vegetarisch) 15,00

**In unseren Salaten und Salatsoßen sind teilweise Süßungsmittel und Milcheiweiß enthalten.**

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen 5,00

Rinderkraftbrühe mit „Schwäbischer Maultasche“ 6,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 6,00

## **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 |
| Gebratene Sellerieschnitzel mit Tagliatelle auf Tomatensoße           | 14,00 |
| Kartoffelrösti unter winterlichen Blattsalaten mit Rote-Bete Dressing | 14,50 |

## **Fisch**

|   |       |
|---|-------|
| Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln   | 15,00 |
| „Frische Forellen aus dem Knüll“  |       |
| Forelle „Müllerinart“ mit Bratkartoffeln<br>(gerne filetieren wir die Forelle in der Küche) | 17,00 |
| Gebratenes Forellenfilet auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln                               | 22,00 |

## Steaks

|   |       |
|---|-------|
| Kleines Putensteak (150 g)<br>mit Camembert überbacken, Preiselbeeren und Baguette<br>(Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €)                                   | 13,00 |
| Zwei kleine Steaks von Schwein und Pute mit Kräuterbutter,<br>geschmorten Champignons und geröstetem Kräuterbaguette<br>(Bei diesem Gericht berechnen wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von 1,50 €) | 13,50 |
| Grillteller vom Schwein, Rind und Pute<br>mit Kräuterbutter, Spiegelei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln  | 18,00 |
| Putensteak 200 g*   | 15,00 |
| Rumpsteak medium 150 g*   | 18,50 |
| Rumpsteak medium 200 g*   | 23,00 |
| Rumpsteak medium 300 g*   | 29,00 |

## Schnitzel

|   |       |
|---|-------|
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ *  | 14,00 |
| Münchner Schnitzel<br>mit Meerrettich und süßem Senf in der Panierung * | 14,50 |
| Cordon bleu vom Schwein *   | 15,90 |
| Jägerschnitzel *  | 15,90 |
| Wiener Schnitzel ( <i>Original vom Kalb</i> ) *                         | 23,00 |

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

**Zusätzlich als Beilage gerne auch:**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Gemischter Salatteller | 5,00 |
| Mediterranes Gemüse    | 5,00 |