

## Zum Einstimmen

Glas **Rheingau** Jahrgangssekt 0,1 l 4,50  
mit einem Schuss **Pfirsichlikör** +1,00

**Perlende Quitte** vom Weingut Ellwanger 0,1 l 4,90  
(Quittensaft mit zugesetzter Kohlensäure | alkoholfrei)

**Aperol Spritz** 7,90  
Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orangenscheibe

## Salate

**Kleiner bunter Salatteller** ✓ 5,00  
Blatt- und Rohkostsalate | Vinaigrette

**Großer bunter Salatteller** ✓ 8,50  
Blatt- und Rohkostsalate | Vinaigrette

+ marinierte **Putenbruststreifen** +6,00

+ **Ziegenkäse** mit Honig überbacken ✓ +7,00

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

## Suppen

**Rinderkraftbrühe Royal** 5,50  
Eierstich | Wurzelgemüse

**Rinderkraftbrühe Schwäbisch** 6,50  
hausgemachte Maultasche | Wurzelgemüse

## Vesper & kleine warme Gerichte

**Knüller Schinkenbrot** 9,00

Geräucherter- und gekochter-Schinken | Spiegelei | Schwarzbrot

**Wurstsalat „Schweizer Art“** 9,90

Vinaigrette | Essiggurke | Zwiebeln | Bratkartoffeln

**Hausgemachte Käsespätzle**  9,90

Gouda | Emmentaler | Röstzwiebeln

**Hausmacher Sülze** 11,50

Remouladensoße | Krautsalat | Bratkartoffeln

**Hausgemachter Fleischkäse** 11,50

Jus | Spiegelei | Krautsalat | Bratkartoffeln

**Hausgemachte „Schwäbische Maultaschen“** 12,00

Kartoffel-Gurkensalat | Geschmorte Zwiebeln

**Knüller Vesperplatte** 14,00

Hausmacher Wurst | Käse | Essiggurke | Butter | verschiedene Brotsorten  
(Die Wurst beziehen wir vom Hof Schaake aus Niederjossa)

## Fisch

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“** 15,00

Hausfrauensoße | Apfel | Petersilienkartoffeln

## Vom Grill

<b>Pute Camembert</b>		16,00
Camembert überbacken   Preiselbeeren		
<b>Zwei kleine Steaks</b>		16,00
Schwein   Pute   Kräuterbutter   geschmorte Champignons		
<b>Neuensteiner Grillteller</b>		18,00
Schwein   Pute   Rind   Kräuterbutter   grüne Bohnen   Spiegelei		
<b>Putensteak</b>	200g* cut	17,00
Schmortomate   Kräuterbutter		
<b>Rumpsteak</b>	150g* cut	18,50
(Uruguay, wet aged)		
Schmortomate   Kräuterbutter	200g* cut	23,00
	300g* cut	29,00
<b>Schnitzel</b>		
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ *</b>		14,50
<b>Münchner Schnitzel</b>		15,00*
(Meerrettich u. süßer Senf- Panade)		
<b>Cordon bleu vom Schwein *</b>		16,50
<b>Jägerschnitzel *</b>		16,50
Champignons   Rahm		
<b>Wiener Schnitzel (Original vom Kalb) *</b>		24,00

Zu den Schnitzeln und Grillgerichten servieren wir eine Beilage wahlweise:  
Bratkartoffeln| Kroketten| Pommes frites| hausgemachte Spätzle| Kartoffel-Gurkensalat|  
Knoblauchbaguette| kleine Salatbeilage

**Zusätzlich** als Beilage gerne auch:

Gemischter **Salatteller** 5,00

Gemischtes **Gartengemüse** 5,00

