

Zum Einstimmen

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

Perlende **Quitte** alkoholfrei 0,1l 4,90
Quittensaft mit zugesetzter Kohlensäure | Weingut Allwanger

Hugo alkoholfrei 0,2l 4,50
Ginger Ale | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Minze | Limette

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

Salate

Kleiner bunter Salatteller ✓ 6,00
Blatt- und Rohkostsalate | Vinaigrette

Großer bunter Salatteller ✓ 9,50
Blatt- und Rohkostsalate | Vinaigrette

+ marinierte **Putenbruststreifen** +7,00

+ **Ziegenkäse** mit Honig überbacken ✓ +7,50

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

Suppen

Rinderkraftbrühe Royal 6,00
Eierstich | Wurzelgemüse

Rinderkraftbrühe Schwäbisch 7,00
hausgemachte Maultasche | Wurzelgemüse

Vesper & kleine warme Gerichte



Knüller Schinkenbrot	9,50
Geräucherter- und gekochter-Schinken Spiegelei Schwarzbrot	
Wurstsalat „Schweizer Art“	11,00
Vinaigrette Essiggurke Zwiebeln Bratkartoffeln	
Hausgemachte Käsespätzle ✓	11,50
Gouda Emmentaler Röstzwiebeln	
Hausmacher Sülze	12,00
Remouladensoße Krautsalat Bratkartoffeln	
Hausgemachter Fleischkäse	11,00
Jus Spiegelei Krautsalat Bratkartoffeln	
Hausgemachte „Schwäbische Maultaschen“	13,50
Kartoffel-Gurkensalat Geschmorte Zwiebeln	
Knüller Vesperplatte	16,00
Hausmacher Wurst Käse Essiggurke Butter verschiedene Brotsorten (Die Wurst beziehen wir vom Hof Schaake aus Oberjossa)	

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“	17,00
Hausfrauensoße Apfel Petersilienkartoffeln	

Vom Grill

Pute Camembert 18,00
Camembert überbacken | Preiselbeeren

Zwei kleine Steaks 19,50
Strohschwein | Pute | Kräuterbutter | geschmorte Champignons

Neuensteiner Grillteller 22,00
Strohschwein | Pute | Rind | Kräuterbutter | grüne Bohnen | Spiegelei

Putensteak 200g* cut 19,00
Schmortomate | Kräuterbutter

Rumpsteak (Uruguay, wet aged) 150g* cut 22,00

Schmortomate | Kräuterbutter 200g* cut 27,00

300g* cut 32,00

Schnitzel vom Strohschwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,00

Münchner Schnitzel 17,50
(Meerrettich u. süßer Senf- Panade)

Cordon bleu vom Schwein 18,00

Jägerschnitzel 19,00
Champignons | Rahm

Wiener Schnitzel (Original vom Kalb) 26,00

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** 6,00

Ofengemüse 6,00