

Schupfnudel

Suppen | Soups

Maultschensuppe

Gemüstreifen | geschmelzte Zwiebeln

Swabian ravioli soup

Vegetable strips | melted onions

7,90 €

Steckrübensuppe

Norwegischer Räucherlachs | Kräuterschmand

Turnip soup

Norwegian smoked salmon | Herbal sour cream

6,90 €

Vorspeisen | Starters

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Hausdressing | Kartoffelchips

Small mixed salad

Raw vegetable salads | House dressing | Chips

5,90 €

Rote Beete Carpaccio

Rapunzelsalat | Granatapfel | Walnüsse

Beetroot Carpaccio

Lamb's lettuce | Pomegranate | Walnuts

7,90 €

Zwiebelkuchen

Speckschaum | Petersilienpesto | Schalottenkonfit

Onion pie

Bacon Foam | Parsley pesto | Shallot confit

8,70 €

Hauptgänge | *Main Courses*

Maultäschle 16,00 €

Bratensoße | geschmelzte Zwiebeln | Kartoffelsalat

Swabian ravioli

Gravy | melted onions | Potato salad

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,80 €

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeerschaum

Viennese schnitzel of veal

Potato and cucumber salad | Cranberry foam

Schweinefilet 24,90 €

Waldpilzrahmsauce | Spätzle | Beilagensalat

Pork tenderloin

Mushroom cream sauce | Spätzle | side salad

Gaisburger Marsch 14,90 €

Kalbstaftelspitz | Rinderbrühe | Wurzelgemüse | Spätzle

Swabian stew

Veal boiled beef | Beef broth | Root vegetables | Spätzle

Zwiebelrostbraten Burger 18,50 €

Brioche Bun | Bergkäse | Speck | geschmelzte Zwiebeln | Jus | Pommes

Onion Roast Burger

Brioche Bun | Mountain Cheese | Bacon | melted onions | sauce | French fries

Schwabenteller 27,20 €

Zwiebelrostbraten | Bratensoße | Maultasche | Käsespätzle

Swabian plate

Roast beef with onions | Gravy | Maultasche | Cheese Spätzle

Hirschgulasch 21,50 €

Rahmwirsing | Schupfnudeln | Rotweinbirne | Preiselbeeren

Venison goulash

Creamed savoy cabbage | Schupfnudeln | Red Wine Pear | Cranberries

Forellenfilet 24,50 €

Weißweinsauce | Schmorgurken | Salzkartoffeln

Trout fillet

White Wine Sauce | braised cucumbers | boiled potatoes

Großer Salatteller 12,50 €

Rohkostsalate | Hausdressing | Kartoffelchips

Large salad plate

Salads | House dressing | Chips

mit gebratenem Maultäschle 16,50 €

with roasted ravioli

mit gebratenen Rinderstreifen 18,50 €

with roasted beef strips

Schupfnudel

Schupfnudel

Vegetarisch | *Vegetarian*

Schupfnudelpfanne

Pilzcremesoße | Blattspinat | Röstzwiebel

Potato noodle pan

Mushroom cream sauce | Spinach leaves | Fried onions

15,50 €

Rote Beete Knödel

Käse-Sahnesoße | Wirsing | Parmesan

Beetroot dumplings

Cheese and cream sauce | Savoy cabbage | Parmesan

15,80 €

Desserts | *Desserts*

Glühweinmousse

Beschwipste Sauerkirschen | Baiserhaube

Mulled wine mousse

Tipsy Sour Cherries | Meringue Hood

7,90 €

Pistazien Crème Brulée

Vanilleeis | Karamell

Pistachio Crème Brulée

Vanilla ice cream | Caramel

9,50 €