


## UNSER APERITIF DER WOCHE

2015 Riesling Sekt extra trocken b.A.  
Sektkellerei Ohlig  
Rüdesheim am Rhein 0,1 l | 7,50 €

oder ohne Alkohol:  
Unser Fruchtcocktail 0,1 l | 5,00 €

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe<sup>①</sup><sup>②</sup> in Petersilienbutter geschmelzt  
auf Filderrahmkraut und Zwiebelstroh  9,50 €

Feldsalat in Kürbiskern dressing  
mit gerösteten Kernen und Sprossen 10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl  
und Limone dazu gehobelter Parmesankäse 16,50 €

Vorspeisenvariation des Hauses  
Erlesenes aus der kalten und warmen Küche 17,50 €

Würfel vom Bio-Würzlachs  
mit einem Salat von Fenchel, Ingwer und schwarzem Sesam 17,50 €  
2016 Sauvignon blanc „Höhenluft“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l | 4,80 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 6,50 €

Saure Kutteln im Trollingersöble 6,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,00 €


Remstaler Schnecken-suppe mit frischen Kräutern 8,50 €

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

kleine / normale Portion

Rostbraten vom deutschen Färsenrind  
mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate 28,00 €

Medaillons von der Schweinelende  
in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle dazu Blattsalate 19,00 / 22,50 €

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur  
mit hausgemachten Spätzle und Salat  19,00 / 22,50 €

Schnitzel vom heimischen Kalb  
mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate 22,50 / 26,50 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, dann fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.