


## UNSER APERITIF DER WOCHE

2012 Blanc de Noir Sekt b.A. brut nature Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l   8,50 €	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 €
Spieß von Riesengarnelen auf mariniertem schwarzem Rettich mit Hüttenkäse und Rucolaöl 2015 Leithaberg Chardonnay DAC trocken, Weingut Mariell, Burgenland / Österreich 0,1 l   4,90 €	18,50 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	7,00 €
Saure Kutteln im Trollingersöble	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,50 €
Remstaler Schneckenüpple mit frischen Kräutern	9,00 €

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

	<u>kleine / normale Portion</u>
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.