

Suppen aus ´m Hafa

(großer Teller)

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
3,90 €

Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Sahnetupf
3,90 €

Maultaschensuppe mit Schmelzzwiebeln
4,50 €

Salat und Co.

Bunt gemischter Salatteller vom Buffet
4,50 €

Salatplatte „Moana“
mit Thunfisch und Zwiebeln
10,90 €

„Schwabensalat“
Salatplatte mit gebratenen Maultaschen
10,90 €

„Sportlersalat“
Salatplatte mit gebratenen Schnitzelstreifen
10,90 €

Salatplatte „Chicken Run“
mit Hühnerfleisch im Knuspermantel, dazu Kräuterdip
11,50 €

Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse, Oliven, Pfefferoni und Paprika
11,50 €

Salatplatte „Florida“
mit Putenbruststreifen in Kräuterbutter gebraten
11,90 €

„Spitzbuasalat“
Salatplatte mit Roastbeefstreifen in Kräuterbutter gebraten
12,70 €

Maultaschenseite

(Herrgottsbscheiserla)

Gemüsemaultaschen (Vegetarisch)

auf mediterranem Pfannengemüse mit Tomatensoße
und geriebenem Parmesan

10,90 €

Maultaschen geröstet

mit Ei in der Pfanne gebraten dazu Bratensoße
und hausgemachter Kartoffelsalat

10,90 €

„Chilimaultaschen“

mit Pfefferoni, Paprika und Lauch in scharfer Soße
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

10,90 €

Griechische Maultaschen

mit Paprika, Oliven, Pfefferoni und Schafskäse im Tomatenjus
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

10,90 €

Maultaschen „Jäger Art“

mit frischen Pilzen in Rahm dazu hausgemachter Kartoffelsalat

10,90 €

Maultaschen „Schweizer Art“

mit Speck und Käse überbacken dazu hausgemachter Kartoffelsalat

11,90 €

Maultaschen aus dem Ofen 3,5

in Tomatensoße mit Schinken und Käse überbacken
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

11,90 €

Gorgonzolamaultaschen

in Rieslingsahne mit frischen Kräutern und Edelschimmel
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

11,90 €

Allergene: Wir weisen darauf hin, dass in den meisten Gerichten in der Karte Allergene enthalten sind. Frische Küche, saisonales und kreatives kochen lässt auch Allergene in den Soßen und Salaten vorkommen. Gerne beraten wir Sie individuell.

Bitte sprechen Sie uns an. Ihr Norbert Brändle

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Nitritpökelsalz/Nitrat 4 Süßungsmittel 5 Phosphat 6 Koffeinhaltig

Was net nur d´ Schwoba meget

Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und einem Salat vom Buffet
11,50 €

Braten vom Schwein (Kamm)

im eigenen Saft mit hausgemachtem Semmelknödel
und einem Salat vom Buffet
13,70 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (ca. 240g)
mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
13,90 €

Rahmschnitzel vom Schweinerücken

in Cognacsahne mit Butterspätzle und einem Salat vom Buffet
15,20 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken (ca. 260g) ^{3,5}
mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
15,50 €

„Schwabenteller“

gebratene Schweinerückensteaks auf Käsespätzle
mit Zwiebelsoße und einem Salat vom Buffet
16,50 €

Putensteak

auf mediterranem Pfannengemüse mit Rösti
16,90 €

Geschnetzeltes vom Roastbeef und Schweinefilet

in Cognacsahne mit frischen Pilzen, Kartoffelrösti
und einem Salat vom Buffet
17,50 €

Schweinemedallions

mit gebratenen Pilzen in Rahmsoße,
Butterspätzle und einem Salat vom Buffet
17,90 €

Schwäbischer Rostbraten

im Rotweinjus mit Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln
und einem Salat vom Buffet
21,50 €

Zom Vesper

Sonntags und an Feiertagen gibt es unser Vesper ab 15:00 Uhr.

Gebratener Fleischkäse mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat ^{3,5}
8,90 €

Bratwurst mit Kartoffelsalat und Soße ^{3,5} klein 7,90 € groß 9,50 €

Wurstsalat mit Bauernbrot ^{3,5}
8,70 €

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen und Bauernbrot ^{3,5}
8,70 €

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Bauernbrot ^{3,5}
8,70 €

„Lumpensalat“
Wurstsalat mit Schwarzwurst und Käse dazu Bauernbrot ^{3,5}
8,70 €

Ond hendadrei

Eisschokolade mit Sahne
4,50 €

Eiskaffee mit Sahne ⁶
4,50 €

Bunt gemischtes Eis mit Sahne
klein 4,10 € groß 5,50 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
6,50 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne
6,90 €

„für d´Mädla“ Vanilleeis mit Baileys (4cl) und Sahne
7,20 €

„für d´Buaba“ Schokoladeneis mit Whisky (4cl) und Sahne
7,20 €