



Speisekarte (auch zum Mitnehmen)

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle	6,50 €
Pilzcremesuppe mit Sahne	7,50 €
Rinderfiletscheiben im brasil. Pfefferrahmsößle mit frischem Gemüse	36,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes im Paprikasößle	33,00 €
Rostbraten mit glasigen oder röschen Zwiebeln	33,00 €
Rumpsteak im brasil. Pfefferrahmsößle	34,00 €
„Filettöpfle“ vom Rinderfilet und Schweinefilet im Sahnesößle mit frischen Pilzen und Gemüse	34,50 €
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons im Bratensaft	35,50 €
Kalbsrostbraten mit glasigen oder röschen Zwiebeln	33,00 €
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	33,00 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken	31,00 €
Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken	32,00 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken	20,50 €
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken	24,50 €
Schweinerückensteak im brasil. Pfefferrahmsößle	23,00 €
„Holzfällersteak“ aus dem Schweinerücken mit röschen Zwiebeln, Champignons und Speck	23,00 €
Schweinefiletmedaillons im Champignonrahmsößle	27,50 €
Putengeschnetzeltes im Champignonrahmsößle	25,00 €
Putenschnitzel „Natur“ im Bratensaft	24,00 €

Zu jedem Hauptgericht: Salatteller vom Buffet

Als Beilagen bieten wir an: (weitere Beilagen auf Anfrage!)

Hausgem. Spätzle, Hausgem. Semmelknödel, Röstinchen, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln





Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Sahne, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
6,50 €

Pilzcremesuppe mit Sahne
7,50 €

Rumpsteak in Senf-Pfefferkruste im Bratensößle
dazu Bratkartoffeln sowie Salate vom Buffet
33,50 €

Schweinerückensteak im Sahnesößle mit frischen Pfifferlingen
dazu hausgem. Spätzle sowie Salate vom Buffet
26,50 €

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgem. Spätzle oder Semmelknödel
sowie Salate vom Buffet
26,00 €

Vegan: Ratatouille von provenzalischem Gemüse dazu Meersalz-Kartoffeln,
sowie Salate vom Buffet (*vegetarisch*)
19,50 €

Vegetarisch: Kürbisragout mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Gemüsestreifen
und Kartoffeln sowie Salate vom Buffet
19,50 €

Vegetarisch: Pilzragout von frischen Pilzen und Gemüsestreifen im Sahnesößle
dazu hausgem. Semmelknödel sowie Salate vom Buffet
26,50 €

Vegetarisch: Marktfrisches Gemüsepfännle in Butter geschwenkt,
dazu Butter-Kartoffeln sowie Salate vom Buffet
20,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse
dazu Butter-Kartoffeln und Salate vom Buffet
29,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse
dazu Butter-Kartoffeln und Salate vom Buffet
29,50 €

Hausgemachte Desserts: (weitere Desserts auf Anfrage!)

Zwetschgencrumble mit Sahne

7,50 €

mit Vanilleeis + 2,00 €

Dessertvariation „von allem Ebbes“

mit frischen Früchten

10,50 €

Panna Cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten

8,00 €

Schokoladenmousse mit Sahne und frischen Früchten

8,00 €

Kleiner Italiener: Cappuccino oder Espresso

mit kleinem Dessert

4,50 €



Digestiv

vom Weingut Eberbach-Schäfer

Williams-Gold auf Früchten nachgereift

0,02 5,50 €

Unsere Fassbind aus der Schweiz im Barriquefass nachgereift

Süßlich, harmonisch, mild und intensive Fruchtnote

Alte Himbeere, Alte Pflaume, Alte Birne

0,02 6,00 €

Weine

(weitere Weine finden sie auf unserer Weinkarte oder auf Anfrage!)

Grauburgunder Baden trocken

Fl. 0,7 23,00 €

Tinto Aradon trocken

0,2 7,00 €

Spanien Rioja

Fl. 0,7 20,00 €

Aradon Rosado

0,2 7,00 €

Spanien

Fl. 0,7 20,00 €

Mantel Blanco

0,2 7,00 €

Rueda Verdejo (Spanien)

Fl. 0,7 20,00 €



Zum Teilen ab 2 Personen oder mehr

(bitte mindestens 24 Stunden vorbestellen!)

Salatteller vom Buffet

Preis pro Person: 7,50 €

Entrecôte Double

(aus dem argentinischen Rumpsteak)
mit Sauce Béarnaise, frischem Gemüse, Pilzen
dazu Kroketten und Röstinchen

Preis pro Person: 34,50 €

Chateaubriand

(das beste Stück aus dem argentinischen Rinderfilet)
mit Sauce Béarnaise, frischem Gemüse, Pilzen
dazu Kroketten und Röstinchen

Preis pro Person: 39,50 €

Hahnen-Platte (ab 4 Personen – nur auf Vorbestellung)
(Beispiel: andere Fleisch- oder Beilagen Wünsche gerne auf Anfrage!)

Roastbeef in Senf-Pfefferkruste am Stück gebraten,
Schweinefilet und Putenbrust am Stück gebraten
mit frischem Marktgemüse und Pilzen,
mit Bratensößle und Rahmsößle
dazu hausgem. Spätzle, Kroketten und Röstinchen

Preis pro Person: 32,00 €

Haben Sie besondere Wünsche oder Allergien?
Sprechen Sie uns gerne bei der Vorbestellung an.



Zum Mitnehmen:

Hausgem. Maultaschen vakuumiert im 3er oder 6er Päckle	
Pro Hausgem. Maultasche (Schwäbische / Fleisch ohne Grün)	1,40 €
Pro 100 ml Hausgem. Sauce oder Hausgem Suppe	1,40 €
Hausgem. Schwäbischer Kartoffelsalat pro 100 g	1,35 €