

Suppen

150	Flädlesuppe Rinderkraftbrühe Kräuterflädle	€ 5,60
151	Leberspätzlesuppe Rinderkraftbrühe Leberspätzle	€ 5,60
153	Kartoffelcremesuppe Olivia Brotchip Sahnehaube	€ 6,60

Vorspeisen

472	“Bruschetta mal anders” Toasty Tomate Knoblauch Ruccola Avocado schwarze Oliven Basilikumöl	€ 9,20
469	Geräuchertes Lachsfilet Sahnemeerrettich Toastbrot	€ 10,90

Salate

312	Beilagensalat –kleiner gemischter Salat	€ 6,90
103	„Chefsalat“ Große bunte Salatplatte gebratene Putenfleischstreifen	€ 17,90
104	Salatplatte Fisch große bunte Salatplatte gebratene Fischstreifen Fischknusperle Remoulade	€ 19,50
105	Salatplatte Pilze große bunte Salatplatte gebratene Pilze	€ 16,80

Toast und Vesper

401	Haustoaast - Schweinerückensteak auf Toast Schinken frische Pilze Käse Salatgarnitur	€ 16,90
453	Schweizer Wurstsalat bunt garniert	€ 12,80
454	Schweinskopfsülze pikant angemacht bunt garniert	€ 12,80
101	Russische Eier	€ 15,10
457	1 Paar geschlagene Bratwürste mit gemischtem Salat	€ 15,50

Warme Speisen

320	Paniertes Schnitzel Pommes Frites Salat	€ 21,20*
321	“Cordon Bleu” Pommes Frites Salat	€ 24,80
322	Kalbs-Rahmbraten mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle Salat	€ 27,80*
323	Schweinefilet vom Rost an Pfefferrahmsoße frische Pilze hausgemachte Spätzle Salat	€ 26,80*
325	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße hausgemachte Spätzle Salat	€ 24,80*
200	Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln Salat	€ 18,90
201	Käs´spätzle mit Röstzwiebeln Salat	€ 18,40*
202	Schwäbischer Zwiebelrostbraten hausgemachte Spätzle Salat	€ 32,50
324	„Rumpsteak“ mit hausgem. Kräuterbutter Grillgemüse Pommes Frites	€ 32,50
351	Zanderfilet in Mandelbutter gebraten Petersilienkartoffeln Salat	€ 27,80*
364	Geschmorte Schweins´bäckle an Morchel-Rahm hausgem. Spätzle Salat	€ 27,80
309	Schweizer Rösti mit Raclette überbacken Champignons Grillgemüse	€ 17,90

*auch als kleine Portion erhältlich abzügl. € 1,00

Für jegliche Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.

Räuberteller € 1,50

Portion Soße € 1,50 | Pilzrahmsoße € 2,50 | Brot € 1,00

Dessert-Tipp

824	Crème Brûlée von der Mauritius-Vanille Erdbeere Rhabarber	€	8,50
825	Schoko-Soufflé 1 Kugel Vanilleeis Sahne	€	8,50

Getränke-Tipp

“JoRo” Spritz Johannis-Rosmariensirup vom TorgglerHof, Prosecco	0,25 l	€	7,20
Aperol Spritz 4 cl Aperol Prosecco Sodawasser Orange	0,25 l	€	7,20
Lillet Wild Berry 4 cl Lillet Rosé Schweppes Wild Berry Beeren	0,25 l	€	7,20
Déjà-Vu 5 cl Oriental Aperitif Tonic-Water Rosmarin Grapefruit	0,25 l	€	7,20
Piccolo Geldermann <i>Carte Blanche</i> Flaschengärung 2 Jahre gereift	0,2 l	€	8,20
Piccolo Geldermann <i>Grand Rosé</i> Flaschengärung 2 Jahre gereift	0,2 l	€	8,20