




## Vorweihnachtszeit

### VORSPEISEN

- Süßkartoffelsuppe *vegan*** 8,90  
Süßkartoffel-Limetten-Suppe | Kichererbsen-Klößchen <sup>3,7,8</sup>  
Sweet Potato Lime Soup | Chickpea Dumplings
- Brätknödelsuppe** 6,90  
Rinderkraftbrühe | Brätknödel mit Morcheln <sup>3,7,9</sup>  
Beef broth | Meat dumplings with morels
- Entenbrust** 13,50  
Geräucherte Entenbrust | Gelbe-Beete-Salat  
Meerrettichschaum | Granatapfelkerne <sup>3,7,10</sup>  
Smoked duck breast | yellow beetroot salad  
Horseradish foam | Pomegranate seeds
- Winter Salat** 14,20  
Salat von Perlgrauen und Kürbis | geräucherte Forelle  
Blattsalate | Balsamico Dressing <sup>1,3,7,10</sup>  
Salad of pearl barley and pumpkin | smoked trout | Lettuce | balsamic dressing

### ENTE

- Frische Bauernente** 22,50   
Portion Ente | Jus | Apfel-Blaukraut | Serviettenknödel <sup>1,3,7,9</sup>  
Portion of duck | Jus | Apple-red cabbage | dumplings

### FISCH

- Zander** 24,50   
Zanderfilet im Speckmantel | Beluga-Linsen  
Balsamico-Schaum | Apfel-Schalotten-Chutney  
Dampfkartoffeln <sup>1,3,4,7</sup>  
Pikeperch fillet wrapped in bacon | Beluga Lentils | Balsamic foam  
Apple shallot chutney | steamed potatoes
- Dorade** 26,50   
Doradenfilet | mediterranes Gemüse  
Weißwein-Schaum | Tagliatelle <sup>1,3,4,7</sup>  
Sea bream fillet | mediterranean vegetables | white wine foam | tagliatelle
- Lamm** 28,50   
Rosa gebratene Lammhüfte | Ratatouille-Gemüse  
Kartoffelbällchen <sup>1,7,9</sup>  
Roasted lamb hip | ratatouille vegetables | potato balls

### APERITIFEMPFEHLUNG

#### „Hilda“

**Schaumwein** aus der  
**Champagner-  
Bratbirne**  
Manufaktur Geiger  
Schlat bei Geisslingen  
**mit Cassis & Beeren**

0,25 l 7,90 €

#### Weinempfehlungen Weihnachtsangebote

##### Little Lion

Rotes Cuvée  
Früh- & Spätburgunder  
trocken  
Weingut Korrell  
Bad Kreuznach, Nahe

0,25l 6,50 €  
0,75l 19,50 €

##### Optima

Cabernet Sauvignon, Merlot  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
trocken  
Anthonij Rupert  
Franschhoek, Südafrika

0,75l 41,90 €

##### Lagrein Gries

DOC trocken  
Terlan, Südtirol

0,75l 45,90 €

##### Mompertone

Barbera & Syrah DOC  
trocken  
Prunotto, Piemont

0,75l 29,50 €

##### Gewürztraminer

DOC trocken  
Terlan, Südtirol

0,75l 34,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.  
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Vorweihnachtszeit

### FLEISCH

- Sauerbraten** 18,90   
Schwäbischer Sauerbraten | Wildpreiselbeeren  
Serviettenknödel <sup>1,3,7,9</sup>  
Swabian Sauerbraten | Wild cranberries | dumplings
- Cordon Bleu** 23,50   
Kalbsschnitzel | gefüllt mit Schinken & Käse  
Pommes frites <sup>1,3,7</sup>  
Veal escalope | filled with ham & cheese | French fries
- Kalbsschnitzel** 21,90   
Wiener Schnitzel aus der Keule | Preiselbeeren  
Pommes frites <sup>1,3</sup>  
Wiener schnitzel from the veal | Cranberries | French fries
- Rahmlendchen** 20,90   
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce  
hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9</sup>  
Pork fillet medallions | Cream sauce | homemade spaetzle
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebel  
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta  
or home-made swabian cheese pasta (1,-€ extra)
- „Allgäuer Färse“ 28,00   
„Holsteiner Färse“ 23,00
- Rinderfilet**  
„Allgäuer Färse“ 160 g Rohgewicht 28,50   
200 g Rohgewicht 32,50  
Filetsteak | Thymian-Balsamico-Jus | gebratene Waldpilze  
Maispüree | Kartoffelbällchen <sup>1,3,7,9,10</sup>  
beef fillet steak | Thyme and balsamic jus | fried mushrooms | corn puree | potato balls
- Schwaben-Variation** 24,50   
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“  
Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet  
Käsespätzle | hausgemachte Maultasche | Röstzwiebel <sup>1,3,7,9,10</sup>  
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,  
“Maultasche” and roasted onions
- Kalbsleber** 18,90   
Geschnetzeltes von der Kalbsleber  
Balsamico-Jus | Kartoffelpüree <sup>1,7,9,10</sup>  
Ragout of veal liver | Balsamic jus | Mashed potatoes

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.  
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.




## Vorweihnachtszeit

### WILD

#### Hirschpfännchen

Rosa Hirschsteak aus der Keule | Waldpilze in Rahm  
Schupfnudeln <sup>1,3,7,9</sup>  
Deer steak from the leg | Wild mushrooms in cream | potato noodles

25,50 

#### Wildragout aus regionalen Wäldern


Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren  
Serviettenknödel <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Game ragout | Cream mushrooms | Cranberries | dumplings

23,90 

### VEGETARISCH

#### Gnocchi *vegan*

Gnocchi | Walnussauce | Broccoli | Salbei-Öl <sup>1,8</sup>  
Gnocchi | walnut sauce | Broccoli | sage oil

17,50 

#### Gemüse-Curry *vegan*

Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis <sup>9</sup>  
Fruity curry with grilled vegetables and rice

14,90

#### Kürbis-Pasta

Pasta | Kürbis-Ragout | Parmesan | Cashewkerne <sup>1,3,8</sup>  
Pasta | Pumpkin ragout | Parmesan | cashew nuts

15,90



## Vorweihnachtszeit

### DESSERT

#### Apfelküchle

Schwäbisches Apfelküchle | Vanilleeis | Sahne <sup>1,3,7,8</sup>  
Swabian apple fritters | Vanilla ice cream | cream

7,90

#### Himbeeren

Marinierte heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne <sup>1,3,7,8</sup>  
Marinated hot raspberries | Vanilla ice cream | cream

7,50

#### Kürbis-Brownie

Küchle von Kürbis und Schokolade | Cassis-Sorbet | Crunch <sup>1,3,7,8</sup>  
Pumpkin and chocolate cake | cassis sorbet | crunch

9,50

#### Lebkuchen

Lebkuchenparfait | Cassis | weißes Schokomousse <sup>1,3,7,8</sup>  
Gingerbread Parfait | Cassis | white Chocolate mousse

8,90

### DIGESTIF

#### Eis-Quitte

- *Eichenfass* -  
Hausgemachter  
Eisquittenlikör  
24 Monate im  
Eichenfass gereift.

2cl

5,50 €

Unser Eis-Angebot finden Sie in unserer Dessertkarte.