

<i>Rinderkraftbrühe mit Griessklösschen</i>	4.90
<i>Rinderkraftbrühe mit Maultaschentaler</i>	5.20
<i>Bunter Salatteller als Beilage</i>	5.20

<i>Hausgemachte schwäbische Maultaschen</i> mit Bratensoße und Speck-Zwiebelschmelze an Kartoffelsalat	13.70
<i>Schwäbische Saure Nierle vom Schwein</i> in pikanter Soße mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Bratkartoffeln	11.80
<i>Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat</i> und geräuchertem Filet von der Eyachtal-Forelle	13.90
<i>Kartoffelröstis mit frischen Rahmpfifferlingen</i> und bunten Salaten umlegt	14.50
<i>Große bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen</i>	12.80
<i>Unser Hackbraten mit Bratensoße</i> und gedämpften Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	13.70

<i>Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratensoße und Pommes frites</i>	13.80
<i>Schweinerückensteaks mit frischen Steinchampignons und Rahmsoße, dazu Kartoffelkroketten</i>	16.60
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit frischen kleinen Rahmpfifferlingen und Kroketten</i>	18.80
<i>Gekochter Rindertafelspitz an einer Meerrettichsahnesoße mit Preiselbeeren und Schnittlauchkartoffeln</i>	18.50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken an Trollingersoße, dazu Eierspätzle</i>	21.80
<i>Gebratene Filets von der Eyachtalforelle an feiner Kräutersoße, mit Schnittlauchkartoffeln</i>	18.70
<i>Pikantes Hirschedelgulasch mit frischen Steinchampignons und Preiselbeeren, dazu Eierspätzle</i>	20.50
<i>Argentinisches Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	21.50

Gerne servieren wir Ihnen alle Gerichte auch als Seniorenteller.
