

SPEISEN

Vorspeisen

ZIEGENFRISCHKÄSE Chavroux



Ratatouille-Salat / Rucola-Pesto

glutenfrei / 4,J,L / 14 €

*

GRILLKÄSE

Artischocken-Tomaten-Salat / Rucola / Sesamöl

4,G,I,J, glutenfrei / 13 €

*

FEIGEN & BIRNEN

Roquefort-Dressing / Finkenauer Gewürzbrot-Crotouns

A,C,G,I / 14 €

BLUTWURST OFENSCHLUPFER *Metzgerei Schuck*

Blutwurst-Weißbrot-Auflauf mit Speck / Malzbiersoße/ Apfelkompott / Röstzwiebeln

3,A,C,G,I / 10 €

"STAPELEI"

Fleisch Maultaschle / Kartoffelsalat / Schmorzwiebeln / Speck

3,A,C,I / 12 €

Zwischendurch

echte EMDER MATJES

Rotebeete-Salat / Zwiebel / Kartoffel-Drillinge / Crème Fraîche

D,G,I, glutenfrei / 15 €

*

SURF & TURF uff Schwäbisch

hausgemachte Fleisch-Maultaschen / Garnelen-Jus / Röstzwiebel / Rucola

A,C,I, / 19 €

*

geschmelzte MAULTASCHEN

Unser beliebter "Klassiker"

hausgemachte Fleisch-Maultaschen & hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

A,C,I,J laktosefrei, / 16,50 €

*

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

aus dem Suppentopf

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

ein Klassiker aus Frankreich



Weißwein / Käse-Baguette

A,C,G,I / 8 €



Salate

Mediterrane Brotsalat



Grill-Gemüse / Fetakäse / Rucola

Orangen-Vinaigrette

A,G,J,L / 16 €

*

Rucolasalat

Schwarzwälder Schinken chips / Tomaten / Grissini

A,4,J,L fast glutenfrei (Grissini), laktosefrei / 16 €

*

Salat "SCHWÄBLE"

Maultaschenscheiben vom Grill / Speck / Kartoffel-Blattsalat / Tomaten / Gurken

Orangen-Vinaigrette

A,C,J,L, laktosefrei / 17 €

*

Lauwarmer Nockerlsalat

würzige Hähnchenbruststreifen / Bauernschinken

Kürbis-Kartoffelnocken / Tomaten / Rucola / Grana Padano

Orangen-Vinaigrette

A,C,G,J, fast laktosenfrei (Grana Padano) / 18 €

*

Salat der Saison



groß 14 € / 4,J,L, / klein 7 €

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

als Hauptgang

Hausgemachte RINDERROULADE

Klassisch mit Speck

kräftiger Rotweinsouße / Kartoffeln-Stampf / Salat der Saison

4,3,A,C,G,I,J,L. / 29 €

*

HINKEL-PFANNE

Huhn in Cidre mit Apfel / Weißwein / Schalotten / Champignons

dazu Schnittlauch -Tagliatelle

A,C,G,J,L. / 24 €

*

Selztal-SCHNITZEL *Metzgerei Schuck*

nach Wiener Art

Apfelkren / hausgemachter Kartoffeln-Gurken-Salat / Salatgarnitur

A,C,J,L. laktosefrei / 25 €

*

KALBSHACKBRATEN

nach Oma Rezept

Wirsing-Gemüse / kräftiger Rotweinsouße / Dinkel-Spätzle / Preiselbeeren

A,C,G,I,J / 27 €

*

REITER KOTELLET *Metzgerei Schuck*

SousVide zubereitet nach Art des Hauses

Schmorzwiebeln / Kartoffel-Bohnen-Salat

3,I,J / 26 €

 unsere warmen Saucen sind glutenfrei

für Kinder

nur für Kinder unter 12.

Kinderschnitzel mit Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf 11 €

Tagliatelle mit zerlassener Butter 9 €

Tagliatelle mit Rahmsauce 9 €

hausgemachte Dinkel-Spätzle mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 9 €

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen

mit Garten-Salat

hausgemachte Dinkel-Spätzle / Rahm / Käse / Röstzwiebeln / Salat der Saison

A,C,G,I / 18 €

*

Polnische Piroggen

Handgemacht

gefüllt mit Kartoffel-Frischkäse / Zwiebelschmelze / Sauerrahm

A,G,I / 16 €

Kürbis-Kartoffel-Nocken

Hausgemacht

Olivenöl / Baby-Spinat / Kürbiskerne / Grana Padano

A,I / 18 €

Vegan

Djuvec Kartoffel-Pfanne

Drillinge / Gemüse-Ragout nach Balkan Art / frische Kräuter

I, glutenfrei, laktosefrei, / 15 €

*

Hüttengold oder für den süßen Zahn

Veganes PANNA-COTTA

aus pflanzliche Sahne

mit Erdbeer-Püree 6,50 €

Vegane ROTE GRÜTZE

mit früssiger Flora-Sahne

L 8 €

ZWETSCHGEN CRUMBLE

mit Vanilleeis A,C,G, / 9,50 €

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID.

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Verpackung von uns: 3,-

DANKE für Ihr Verständnis (Verpackungsverordnung)