

# SPEISEN

## kalte Vorspeisen

### VITELLO TONNATO

*ein beliebter Klassiker der italienischen Küche*

Kalbsfleischscheiben / Tunfischcreme / Kapern / Feige

4,D,I,J, glutenfrei / 12 €

\*

### EMDENER MATJES

zwei Filets / Lauch-Salat / Kartoffelpuffer

4,A,C,D,I,J / 10 €

\*

### SIMMENTALER ROASTBEEF

rosa gegart / Auberginenaufstrich / Rucola / Grana Padano

4,G,I,J. / 14 €

\*

## warme Vorspeisen

### KARTOFFELKLOß uff Schwäbisch

in Scheiben gebraten / Ackersalat / Speck-Rahm-Vinaigrette

A,G,I,J. / 8 €

\*

### ROTKOHL-STRUDEL

getrüffeltes Steinchampignons-Ragout

A,C,G,I,J / 9 €

\*

### BLACK PUDDING Leckerei

*Blutwurst vom Metzgerei Schuck*

Böhmische Knödel / Bratensoße / Röstzwiebeln

A,C,G,I,J / 11 €

\*

## 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 / 8,50 €



## Salate

### Großer gemischter SALAT der SAISON



bunter Salat / Tomaten / Gurken / Sprossen

*Orangen-Vinaigrette*

I,J,L / 14 €

\*



### Freiland FELDSALAT

mit Sous Vide gegarte GÄNSEBRUSTSCHEIBEN und Croûtons

*Kartoffel-Dressing*

A,I,J,L / 16 €

\*



### Kleiner gemischter SALAT der SAISON

bunter Salat / Tomaten / Gurken / Sprossen



*Orangen-Vinaigrette*

I,J,L / 7 €

\*



### Kleiner Freiländer FELDSALAT



*Orangen-Vinaigrette*

I,J,L / 7 €

\*

## GUTEN APPETIT

*bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel*

# SPEISEN

## als Hauptgang

### WINZERBRATEN

aus dem Rinder-Schaukelstück / Trauben-Schalotten-Jus  
Kartoffel-Stampf / Salat der Saison  
4,3,C,G,I,J,L / 29 €

### LANDSCHNITZEL nach Wiener Art

*das Fleisch von Metzgerei Schuck*  
2Stk. aus Schweinelachs / Bratkartoffeln mit Speck / Apfelkren / Salat-Rohkost-Garnitur  
A,C,J,L / 26 € / extra Rahmsauce 1,50€

### KALBSHACKBRATEN

Waldpilze im Rahm / Dinkel-Spätzle / Preiselbeeren / Salat der Saison  
A,C,G,I,J / 28 €

### ZWEIERLEI von der ENTE

*Keule + Brust = halbe Ente!*  
Bratensoße / Kirsch-Rotkohl / Kartoffelklöß / Semmelbrösel  
A,C,G,I,J / 31 €

### Spätburgunder LAMMHAXE

Braten-Gemüse-Jus / Kartoffel-Stampf / Speck-Bohnen  
A,C,J,L / 29 €

*unsere warmen Saucen sind glutenfrei*

*für Kinder*

*nur für Kinder unter 12.*

Kleines Schnitzel paniert mit Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf 11 €  
Hausgemachte Kartoffel-Nocken mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 9 €  
Hausgemachte Dinkel-Spätzle mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 9 €

## GUTEN APPETIT

*bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel*

# SPEISEN

## Vegetarisch

### Hausgemachte KARTOFFEL-NOCKEN

*macht der Chef immer selber*

Trüffelrahm / Schnittlauch / Grana Padano

A,C,G,I / 18 €

### ALLGÄUER KÄSSPATZEN

Spätzle / Rahm / Bergkäse & Emmentaler / Röstzwiebeln / Salat der Saison

A,C,G,I / 18 €

## Vegan

### Veganes KARTOFFEL- GULASCH

Champignons / Kichererbsen / Schalotten / Pflanzensahne

I, glutenfrei, laktosefrei, / 17 €

## Hüttengold oder für den süßen Zahn

### Crème Brûlée

mit Espresso G,L / 9 €

### SCHOKO-TIRAMISU

mit Oreo-Crumble A,C,G, / 10 €

### ZWETSCHGEN-Crumble

mit Vanille Eis A,C,G, / 9,50 €

\*

**für die Kinder gibt auch immer Eis !**

## 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*

## GUTEN APPETIT

*bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel*