

Speisekarte

Vor der Speise

Frische Austernpilze und Steinchampignons
in Kräutersahnesauce dazu Weißbrot

9,40 €

6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit Toast

8,50 €

Aus dem Suppentopf

Fruchtige Tomatencremsuppe

5,00 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

4,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen
und geschmelzten Zwiebeln

4,90 €

Tagessuppe (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)

3,80 €

Frisch vom Feld

Gemischter Salatteller

Auswahl von verschiedenen Rohkost und Blattsalaten ^{a,b,c}

4,90 €

Bunte Salatplatte reichlich garniert mit zweierlei Dressing ^{a,b,c}

9,00 €

Salat „Schwäbische Art“

Bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen ^{a,b,c}

11,50 €

Salat „Fit for Life“

Eine Salatauswahl mit gegrillter Putenbrust
garniert mit Früchten ^{a,b,c}

13,80 €

Salat „Nizza“

Mit Thunfisch, Oliven, Peperoni^l und Zwiebelringen ^{a,c,g}

13,40 €



Aus der Pfanne und vom Grill...



Pute

Geschnetzeltes von der Pute mit Früchten in feiner
Currysahnesoße dazu Walnussreis^b 14,90 €

Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne
mit gemischtem Salatteller^{a,b,c} 14,30 €

Schweinerückensteak vom Grill mit gebratenen **Pilzen**,
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle 15,80 €

Schweinerückensteak gegrillt an **Madagaskarpfeffersoße**
dazu Dauphinkartoffeln 14,60 €

Argentinisches Rind

Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter 19,90 €

Zarter Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln 20,50 €

Walliser Filetspitzen mit Speckpifferlingen^{b,c}
und Berner Rösti 24,50 €

Rinderfilet vom Grill
in einer rassig-pikanten Sauce aus Cognac
und grünem Madagaskarpfeffer dazu Dauphinkartoffeln 26,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites 26,50 €

Typisch Schwäbisch

Schwäbischer „Ochsenteller“

Kleiner Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Käsespätzle^b 22,50 €

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei oder
geschmälzt mit Zwiebeln, dazu bunter Salatteller^{a,b,c} 12,90 €

Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwürstle, Rauchfleisch
und Butterspätzle^{a,b,c,e} 11,50 €

Schwäbische Käsespätzle
serviert mit Zwiebelschmelze, dazu bunter Salatteller^{a,b,c} 11,50 €

Magerer Tafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce
dazu Dampfkartoffeln^{c,f} 15,40 €

Wangener Filetteller

*Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet und Pute
mit sautierten Pilzen auf Rahmspätzle* 20,90 €

„Alt Schwäbisch“

Schweinerückensteak gegrillt mit Käsespätzle an Rahmsoße 15,80 €

Saure Nieren vom Schwein mit Röstkartoffeln^{a,c} 12,30 €

Ganz schön vegetarisch

Gnocchi alla Ruccola

*Kartoffelgnocchi mit frischem Ruccola
und glasierten Kirschtomaten mit gerösteten Mandelblättern* 11,80 €

Für 2 Personen mit morz Hunger

"Ochsenplatte" Medaillons von Rind, Schwein und Pute
*reichlich garniert mit Champignons, Spätzle, Dauphinkartoffeln,
Rahmsoße und buntem Salatteller*^{a,b,c} 54,00 €

Ebbes Kalts'

„Schweizer Wurstsalat“

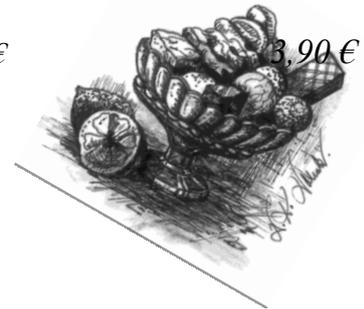
mit Käse reich garniert, dazu Bauernbrot ^{a,b,c,d,e} 9,50 €

Original Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Butter und Bauernbrot ^{b,c} 11,80 €

Der kleine Begleiter

Pommes Frites, Dauphinkartoffeln, Reis, Spätzle,
Rösti, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln 3,90 €



Süße Geheimnisse

Feine Mousse au Chocolat garniert mit frischen Früchten 6,90 €

Marinierte frische Früchte mit gemischtem Eis ^a
5,20 €

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube ^a 5,90 €

Zusatzstoffe:

a) mit Farbstoff

b) mit Konservierungsstoff oder konserviert

(ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“)

c) mit Antioxidationsmittel

d) mit Süßungsmittel oder beinhaltet eine Phenylalaninquelle

e) mit Phospat

f) geschwefelt

g) geschwärzt