

## **Leckerer vor dem Hauptgang**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kartoffelrahmsuppe mit Trüffelöl verfeinert

Variation vom Ziegenkäse  
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und Ziegenfrischkäse mit Cashewkernen, dazu  
Pflaumenkompott

Carpaccio vom Angusrind an Balsamico-Walnuss-Dressing mit Parmesanspänen

## **Vegetarische Gerichte**

Gemischter Rohkostsalat an Balsamicodressing mit gebratenen Champignons

Hausgemachte Gemüsebratlinge an buntem Salat

Hausgemachte Spinat-Käse-Knödel auf Nussbutter  
an knackigem Gemüse

## **Schwäbische Spezialitäten**

Käsespätzle  
mit Bergkäse und Emmentaler zubereitet  
und mit gerösteten Zwiebeln serviert

Hausgemachte Maultaschen mit Fleischfüllung  
knusprig angebraten und serviert mit Blatt- und Kartoffelsalat

Scheermer Pröbstle-Linsen mit hausgemachten Eierspätzle,  
dazu Saitenwürstle und gebratene Speckstreifen

## **Fleischgerichte**

Schweinelende "Bombay"  
in Currysahnesauce mit Früchten und Basmatireis

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons,  
dazu Brokkoli und hausgemachte Eierspätzle

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce  
mit Blattspinat und hausgemachten Dauphinkartoffeln

Putenschnitzel im Knuspermantel

Gegrillter Schweinerücken mit kross gebratenen Speckstreifen

Medaillons vom Schwein an einer Pfefferrahmsauce

In Portwein geschmortes Ochsenbäckchen

Zwiebelrostbraten vom Angusrind  
mit Speckböhnchen

\* \* \* \* \*

**Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur und eine Beilage nach Wahl:**

- hausgemachte Eierspätzle
- hausgemachte Kartoffelkroketten
- hausgemachte Dauphinkartoffeln
- Pommes frites

## **Fisch**

Gemischter Blattsalat mit Zanderknusperle und Calamaresringen,  
serviert mit Remouladensauce

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Schwarzwurzeln und Kirschtomaten,  
dazu gegrillte Riesengarnelen

In Sesam gebratenes Kabeljaufilet auf Safranschaum  
mit Trüffelrisotto und frischem Brokkoli

## Wild

Paar Wildbratwürste mit Apfelrotkraut und hausgemachten Eierspätzle

Hirschragout in Wacholderrahm  
mit Wildpreiselbeeren und hausgemachten Eierspätzle

Rehmedaillon (vom heimischen Wild) unter einer Walnusskruste  
dazu Wildpreiselbeeren, feines Apfelrotkraut und hausgemachte Eierspätzle

Wildschweinrücken unter einer Backpflaumenhaube  
mit frischem Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

## Steaks vom Angusrind

Pfeffersteak vom Filet  
Pfeffersteak vom Schoß

Kräutersteak vom Filet  
Kräutersteak vom Schoß

Knoblauchfilet vom Filet  
Knoblauchsteak vom Schoß

### **Beilagen zu den Steaks**

Portion hausgemachte Eierspätzle

Portion hausgemachte Kartoffelkroketten

Portion hausgemachte Dauphinkartoffeln (luftig gebackene Nocken aus Kartoffel-Brandteig)

Portion Pommes frites  
Portion Basmatireis  
Portion frisches Gemüse

kleiner gemischter Salat  
großer gemischter Salat