


Herzlich Willkommen im



Die Empfehlung von Angelika

<i>Rhabarber Hugo</i> alkoholfrei		5,90
<i>„Siegfried Gin“</i> alkoholfrei mit Tonic	0,2	8,50

Die Empfehlung des Küchenchefs

<i>Pfeffergeschnetzeltes</i> von der arg. Rindersteakhüfte Cognac-Pfeffersauce / Saisongemüse / Kroketten		26,90 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------

Aus der Suppenküche.....

<i>Schwäbische Flädlesuppe</i> Rinderkraftbrühe / Flädle / Petersilie		6,90
--------------------------------------------------------------------------	--	------

Kleine Sachen vorweg.....

Schwäbisches Probiererte

geschmälzte Maultasche / Jus / Oma´s Kartoffelsalat 8,90

Carpaccio vom Stausen Rind

Salatbouquet / Olivenöl / Parmesanspähn 14,50

Hausgebeizter Lachs

Kartoffelrösti / Salatbouquet / Limettenschmand 13,90

Frisch aus dem Garten.....

Große Salatbowl

10,90

*Frische Gartensalate / Rohkostsalate /
Tomate / Hausdressing*

wahlweise mit

- *gebratenen Maultaschen* 17,90
- *Schafskäse / Oliven / Peperoni* 17,90
- *gebackenen Kürbis Falafel & Dip* 17,90
- *gebratenen Putenstreifen & Dip* 19,90
- *gebratenen Garnelen & Dip* 23,90

Frisch aus dem Wasser.....

Gebratenes Rotbarschfilet / Kräuter – Rieslingsauce

Petersilienkartoffeln / bunten Blattsalaten 25,90


Lust auf Veggie / vegan.....

<i>Thai Curry vegan</i>	17,50 €
<i>gebratenes Asia-Gemüse / Curry / Kokosmilch</i> <i>duftender Basmatireis - leicht pikant</i>	
<i>wahlweise mit Putenstreifen</i>	20,90 €
<i>mit Garnelen</i>	24,90 €

<i>Schwäbische Käsespätzle veggie</i>	16,90 €
<i>Röstzwiebeln / Salatbouquet</i>	

Frisch aus der Pfanne.....

<i>Ofenfrischer Schweinebraten</i>	21,90
<i>Braumeistersauce / Saisongemüse / Eierspätzle</i>	
<i>Crispy Chicken Burger</i>	17,50
<i>Putensteak im Knuspermantel / geschmorrte Zwiebeln</i> <i>Tomate / Salat / Mangorelish / Pommes</i>	
<i>Holzfallersteak vom hällischem Landschwein</i>	22,90
<i>Zwiebeln & Champignons / Bratkartoffeln</i>	
<i>Putengeschnetzeltes</i>	23,50 €
<i>Champignonrahmsauce / Gemüsereis</i>	
<i>Medaillons vom Schweinefilet vom hällischen Landschwein</i>	25,90
<i>Cognacrahmsauce / Saisongemüse / Kroketten</i>	

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Saisongemüse / Bratkartoffeln 27,90 

Zwiebelrostbraten vom argentinischem Rinderrücken 28,90
Angus Rumpsteak mit Zwiebelschmelze / Bratenjus,
Prinzessböhnchen / Eierspätzle

Frisch aus der Patisserie.....

Kleine Sünde "Affogato" 4,90
Mövenpick Vanilleeis / Espresso

Schokoladen - Soufflee 8,50
Mövenpick Vanilleeis & Sahne

Schwäbische Apfelküchle 8,50 
Mövenpick Vanilleeis & Sahne

Flaschenbiere



Kristallweizen 0,5l 5,10
dunkles Weizen 0,5l 5,10
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 5,10
Pils alkoholfrei 0,33l 3,90

Bier vom Fass



Pils – Export - Hefeweizen

0,3l 3,90

0,5l 5,10

Offene Weissweine

Riesling

Fellbacher Goldberg Riesling, feinherb

0,2l 7,20

Grauer Burgunder

Fellbacher, trocken

0,2l 7,50

Sauvignon Blanc

Weingut Schloss Ortenberg, trocken, süffig, frisch

0,2l 7,90

Offene Rosé und Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst

Fellbacher, halbtrocken Duft Erdbeere & Himbeere,

0,2l 7,20

Kiefer Herrenbuck Rosé

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, trocken, feinfruchtig, elegant

0,2l 7,50

Offene Rotweine

Trollinger Lämmle – trocken -

Fellbacher – Sauerkirsche, herzhaft und markant

0,2l 7,50

„Acolon“ – der deutsche Primitivo

Fellbacher, Intensive purpurrote Farbe.

feine Fruchtaromen erinnern an Brombeeren und Kirschen

0,2l 7,90

Brunito - Sangiovese- Toskana

Saftig, fruchtig und doch kräftig

0,2l 8,50

Wasser, Limonaden & Säfte

<i>Peterstaler Wasser medium</i>	<i>0,25l 3,50</i>
<i>Black Forest still</i>	<i>0,5l 5,00</i>
	<i>0,7l 6,90</i>

<u><i>Tafelwasser</i></u>	<i>0,5l 3,00</i>
	<i>1,0l 4,90</i>

<i>Apfel-, Orangen-, Maracuja,</i>	<i>0,3l 3,90</i>
<i>Johannisbærnektar, Multivitamin</i>	<i>0,4l 4,90</i>

<i>Saftschorle</i>	<i>0,3l 3,80</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,4l 4,80</i>

<i>Cola, Orange, Spezi, Zitronen</i>	<i>0,3l 3,80</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,4l 4,80</i>

Thomas Henry

<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	<i>0,25l 3,80</i>
------------------------------------------------	-------------------

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee Crème</i>	<i>3,50</i>
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,30</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,90</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90</i>
<i>Gourmet Latte</i> <i>Haselnuss, Macadamia, Vanille</i>	<i>4,50</i>
<i>Tasse Tee</i>	<i>3,50</i>