

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „**Vitalsalat**“ (auf Wunsch auch vegan möglich)
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen 5,80 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsauce, gerösteten Pinienkernen,
Salatstrauß und Wurzelbrot 10,80 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen-Tomatenchutney
und Wurzelbrot 10,80 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 9,90 €
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 5,80 €
- V** **Kürbis- Orangensuppe mit feiner Currynote** vegan
mit Kokosmilch und Kichererbsenbällchen verfeinert 6,80 €
- V** **Edelpilzcremesuppe** von Steinpilz und Kräuterseitling
mit gebackenem Kräuterknödel 6,80 €

_____Fisch und mehr_____

- gedämpfes isländisches Fjordlachsfilet**
mit feiner Paprikasauce und Basmatireis 21,80 €
- gebratenes Saiblingsfilet** auf rahmigem Blattspinat
und Würfelkartoffeln 22,50 €
- gebratenes Zanderfilet und Riesengarnelen**
auf cremigem Kürbis- Perlcouscous 22,50 €

_____ Fleischlos glücklich _____

- V Käsespätzle im Kräuterrahm** mit Röstzwiebeln,
dazu marktfrische Salate 12,50 €
- V Spinat-Kräuterknödel und Schlutzkrapfen**
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 16,50 €
- V Kartoffelkrapfen** mit tomatisiertem
Balsamico-Grillgemüse und marktfrischen Salaten 15,80 €
- V 2 Stück „vegane Currywurst“**
mit würziger Paprikasoße und pommes frites 14,80 €

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal weitere vegane Gerichte an!

_____ Geflügel und Wild _____

- große Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust
im Sesammantel, dazu Kräuterdip 17,80 €
- x Geschnetzeltes** von der Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse in würziger gelber Curry- Kokossoße,
dazu Basmatireis 15,50 €
- x zartes Rehragout** aus heimischen Wäldern
mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne
und Semmelknödeln 19,80 €
- Hirschmedaillons** unter der Haselnusskruste
und gebratene Wachtelbrüstchen mit feiner Soße,
Preiselbeerbirne und Schupfnudeln 24,50 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Für Schnitzelfans_____

- x Wiener Schnitzel** aus der Kalbsoberschale geschnitten
mit pommes frites und knackigen Salaten 20,80 €

„Schwarzwälder Cordon bleu“
mit Schwarzwälder Schinken₁ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 17,90 €

„Münchner Schnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf- Meerrettichnote
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 15,90 €



_____Ostalb Lamm_____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

zartrosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an seiner Soße mit Gemüsemosaik und Schupfnudeln 24,50 €

- x Lammduett** mit gefüllter Lammbrust und Lamnbraten
mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge
und Kroketten 20,50 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	13,80 €
	Alblinsen mit Spätzle und Saitenwurst	11,90 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	17,90 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	18,90 €
x	geschmorte Schweinebäckle im Biersöble mit Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	18,50 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	18,50 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	22,80 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	16,50 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Emmentaler,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 8,50 €

„Schwäbischer Wurstsalat 1“ mit Schwarzwurst,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 8,50 €

6 Stück Nürnberger Rostbratwürste
auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot 9,90 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 11,50 €

bunte Salatplatte mit Kürbiskernöldressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 11,50 €

gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße
Spiegelei und Brot 9,90 €

„Jägertoast“
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit Rahmpilzen,
Kräutern und geriebenem Käse überbacken 10,80 €

„Haustoast Linde“
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 10,90 €

1 Phosphat 2 Koffein 3 Süßungsmittel Saccharin 4 Süßungsmittel Acesulfam 5 Farbstoff
6 Konservierungsmittel 7 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung