

# Herzlich Willkommen

... im **kulinarischen Herzen** unseres Hauses.

Unser Restaurant steht für die **authentische Vielfalt regionaler Küche**,  
zubereitet mit **frischen, hochwertigen Zutaten**.

Lassen Sie sich von **traditionellen Gerichten** und **saisonalen Spezialitäten**  
verwöhnen und erleben Sie den Geschmack echter Heimat!

---

## Unsere Öffnungszeiten:

12:00 – 17:00 Uhr & 18:00 – 21:30

(Küche bis 20:30 Uhr)

(abends nur mit Reservierung)

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. | Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

## Zum Vespere

Strammer Max „Deluxe“ Bauernbrot   Frischkäsecreme   Tomate   Spiegelei Schwarzwälder Schinken   Kräuter -frisch-	€ 13, -
Schwäbischer „Bibbeles Käs“ körniger Frischkäse -mit Aromaten angemacht-   Kräuter -frisch-   Bauernbrot	€ 9, -
2 Forellenfilets -geräuchert- Sahnemeerrettich   Toast   Butter	€ 15, -
Wurstsalat -schwäbische Art- Bauernbrot	€ 12, -
Spargelsalat Bunte Blattsalate   Erdbeeren   Himbeerdressing	€ 16,50

## Aus dem Suppentopf

Schwarzwälder Gulaschsuppe -nach Art des Hauses- € 9, -  
Schmand | Kräuter | Brot

Gemüse- oder Rinderbouillon € 7, -  
Flädle -hausgemacht-

Spargelcremesuppe € 8, -  
Kräutercrôtons

## Vegi & Co.

Allgäuer Käsespätzle € 14, -  
Röstzwiebel

Thymianrisotto € 16, -  
Rote Bete | Wiesenkräuter | Kerne | Öl

Spaghetti al Pesto € 12, -  
Basilikumpesto | Kirschtomaten -konfiert- | Parmesan | Pinienkerne -geröstet-

## Spargelzeit

Portion Spargel	-6 Stangen   ca. 400g	€ 27, -
½ Portion Spargel	-4 Stangen   ca. 270g	€ 19, -
Sauce Hollandaise -hausgemacht- oder Süßrahmbutter -zerlassen-		

## Etwas dazu

Pfannkuchen	Salzkartoffeln	€ 5, -
Schwarzwälder Schinken		€ 6, -
Kochschinken		€ 5
Wiener Kalbsschnitzel	-klein-	€ 12, -
Räucherlachs		€ 9, -

## Aus Pfanne & Grill

Schweinelende -vom heimischen Strohschwein- Pilze -gebraten-   Bier-Jus	€ 18,-
Maultaschen -in der Brühe oder mit Käse überbacken- Zwiebelschmelze	€ 12,-
Tafelspitz -vom Kalb- Wurzelgemüse   Meerrettichsoße	€ 18,-
Rumpsteak -vom Angusrind- Zwiebelsoße   Ratatouille	€ 26,-
Lachsfilet -auf der Haut gebraten- Marktgemüse -sautiert-   Zitronensoße	€ 19,-
Wiener Schnitzel -vom Kalb- Preiselbeermarmelade   Zitrone	€ 21,-
Putenbrustfilet Zwiebelsoße   Steinchampignons -mariniert-	€ 17,-

## *Etwas dazu*

Kartoffelsalat -schwäbische Art-	€ 6, -
Bratkartoffeln Zwiebel   Kräuter	€ 6, -
Spätzle -handgeschabt-	€ 5, -
Beilagensalat -gemischt 4 angemachte Salate   Blattsalat   Essig-Öl Dressing	€ 8, -
Pommes Frites   Salzkartoffeln	€ 5, -
Risotto oder Reis	€ 6, -
Basilikum-Spinat Knödel -2 Stück-	€ 7, -
½ Portion Spargel -4 Stangen   ca. 270g Sauce Hollandaise -hausgemacht- oder Süßrahmbutter -zerlassen-	€ 19, -

## Süße Versuchungen

Kaiserschmarrn -karamellisiert- € 11, -  
Apfel | Apfelmus | Puderzucker

Cappuccino Parfait € 7, -  
Vanillerahm

Tagesdessert € 4,50  
nach Wahl des Küchenchefs

Tageskuchen -hausgemacht-  
Kuchen € 4,-  
Torten € 4,50

## Eiscreme & Sorbet

Kugel Eis € 2, -  
Vanille | Schokolade | Erdbeere  
+ tagesaktuelle Sorten  
+ Portion Sahne € 0,50

# Eiskreationen

Eiskaffee   Eisschokolade Vanilleeis	€ 6,50
Bananensplit Vanilleeis   Banane   Schokosoße	€ 8,50
Joghurtbecher Zitroneneis   Joghurteis   Fruchteis   Fruchtjoghurt   Sahne	€ 9, -
Himbeerbecher Vanilleeis   Joghurteis   Himbeeren -frisch-   Sahne	€ 12,50
Kirschbecher Vanilleeis   Schokoladeneis   Nusseis   Kirschen   Sahne	€ 10, -
Schoko – Nuss Becher Vanilleeis   Schokoladeneis   Nusseis   Schoko – Nuss Soße   Sahne	€ 9, -