

Suppen

Unsere Klassiker

<i>Flädlesuppe</i>	€ 3,90
<i>Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebelchen</i>	€ 4,50
<i>Leberspätzlesuppe</i>	€ 3,90
<i>Leberknödelsuppe</i>	€ 4,50
<i>Hühnersuppentopf mit viel Gemüse</i>	€ 6,90
<i>Meersburger Fisch-Suppentopf</i>	€ 7,50
<i>Badisches Schneckensüppchen leicht überbacken</i>	€ 5,90

Salate

Gemischte Salatschüssel € 4,50

*Großer Winzersalat
mit gekochtem Ei* € 6,20

*Große Salatplatte mit
gegrillter Maishähnchenbrust* € 9,50

*Große Salatplatte mit
gerösteten Haselnüssen und
gegrillten Zandermedaillons* € 9,90

Vorspeisen

*Friseesalat
mit gegrillten Steinpilzen und
gerösteten Weckenknödelrädle* € 9,50

Die schwäbische Auster (Schnecke)

*Badisches Schneckenragout
mit vielen Kräutern
kurz überbacken* € 6,50

*Schnecken
in einer leckeren
schwäbischen Kräuterbutter* € 5,90

Zum Vesper

*Remstaler Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Gurke,
Radieschen und Brägele
€ 7,90*

*Ochsenmaulsalat mit Gurke,
roter Zwiebel, Kräutern
und Brägele
€ 9,50*

*Frische Schinkenwurst gegrillt
mit schwäbischem Kartoffelsalat
€ 8,50*

*1 Paar Saitenwürste
mit schwäbischem Kartoffelsalat
€ 8,50*

Schupfnudeln

*Schupfnudeln auf Blattspinat
mit Mozzarella überbacken*

€ 8,50

*Waldpilzschupfnudeln
mit gegrillter Maishähnchenbrust*

€ 11,90

*Maishähnchenbrust
auf Champignonrahm
neben Weckenknödelrädle*

€ 10,90

Maultaschen

<i>Maultaschen in der Brühe mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Maultaschen auf Linsen süß-sauer mit geschmälzten Zwiebeln</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Maultaschen auf Blattspinat überbacken</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Maultaschen auf Champignon-Lauchgemüse mit Gorgonzola überbacken</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Geröstete Maultaschen im Kräuterrührei mit frischem Salat</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Gemüsemaultaschen in Salbeibutter und einer Salatschüssel</i>	<i>€ 8,20</i>

Noch mehr Maultaschen

*Steinpilzmaultaschen
im leichten Lauchsößchen
mit frischem Gartensalat
€ 9,50*

*Maultaschen „Schweizer Art“
auf frischem Rahmwirsing
€ 9,50*

*Blutwurstmaultaschen
auf Rieslingkraut
und geschmälzte Zwiebelchen
€ 9,50*

Alle Maultaschen aus eigener Manufaktur !

Aus der Spätzleküche:

*Schwarzwälder Käsespätzle
mit Schinken, Sauce
und kleinem Salat* € 9,50

*Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und
einer Salatschüssel* € 9,00

*Linsen und Spätzle
mit ein Paar Saitenwürstchen* € 9,00

*Linsen und Spätzle
mit gegrillter Schinkenwurst und
geschmälzten Zwiebeln* € 9,00

*Pikante Knoblauchspätzle
mit vielen Kräutern* € 8,90

und noch mehr Spätzle

*Spätzle mit Rieslingkraut, Schwarzwälder Schinken und Käse
überbacken* € 8,90

*Tirolinger Käsespätzle,
Käsespätzle mit Tomaten, Champignons
und viel frischem Basilikum* € 8,90

und das Besondere:

*Glanaer Spätzle
Spinat- Käsespätzle mit gegrilltem
Rückensteak
€ 12,90*

*Für den Vegetarier:
Glanaer ohne Fleisch
€ 8,90*

*„Schwabenteller“
2 Schweinemedallions auf
Champignonrahmsauce, geschmälzte
Maultaschen, Spätzle und schwäbischem
Kartoffelsalat
€ 14,50*

*Schwarzwälder Knusperschäufele
mit Rieslingkraut und in
Weckenmehl geschmälzte Spätzle
€ 12,50*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Salatschüssel
€ 16,50*

*Badische Ochsenfetzen
mit Kräuterbutter, Brägele und
frischem Gartensalat
€ 14,90*

*„Elefantenohr“
Großes Schnitzel in einer knackigen
Hülle mit Brätele, frischem Gemüse oder
Salatschüssel* € 12,50

Das Original

*Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 15,90

*„Beutelsbacher Filettopf“
zwei Schweinefilets in
Waldpilzrahmsauce, Spätzle und
Salatschüssel* € 15,90

*„Weinsberger Fleisch“
Zartes Filetgeschnetzeltes in einer
Champignonrahmsauce mit Spinat-
spätzle* € 13,90

*½ frische Geislinger Landente
mit Apfelrotkohl, Spätzle oder Klöße* € 13,50

*Spezialitäten aus
dem Ländle*

*Kutteln
in Lembergersauce mit Brägele
€ 9,90*

*Saure Nieren
in Trollingersauce mit Spätzle
€ 10,90*

*Herz und Lungele
vom Kalb mit Weckenknödel
€ 9,90*

Aus eigener Manufaktur

*Schwäbischer Saumagen
mit Rieslingkraut und Brägele*

€ 11,90

Fisch:

*Zanderfilet in Mandelbutter
mit Kräuterkartoffeln und
frischem Gartensalat
€ 13,50*

Der Klassiker

*Fisch Mixed-Grill
von Edelfischen
mit 3-erlei Saucen und
kleinen Rosmarinkartoffeln
€ 14,90*

Desserts

<i>Acolon Weinpflaumen mit Walnußeis</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Gebackene Apfelküchle mit Zimt & Zucker und Vanilleeis</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Abgebrannte Eiercreme mit frischem Obst</i>	<i>€ 5,00</i>

Das Besondere

<i>Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Nüssen überbacken</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Preiselbeerschaum</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Schwarzwälder Parfait mit Kirschragout</i>	<i>€ 5,50</i>