

# Speisekarte

## VORSPEISEN

### TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen  
6,50 €

### BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN -

Klein: 5,00 € - Groß: 8,00 €



### GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat  
Vorspeise: 11,00 € - Hauptgang: 15,00 €



## HAUPTGÄNGE

### VEGANE DINKEL-RAVIOLI

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter  
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne  
14,50 €



### VEGANES GESCHNETZELTES

Pfifferlinge | Rahmsoße | hausgemachtes Rösti  
16,50 €



### FALAFEL

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip  
15,50 €



### LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan  
Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne  
15,50 €



### FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM

Hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat  
18,50 €



### WILDSCHWEINSCHNITZEL IN NUSSPANADE

Pfifferlinge | Preiselbeersauce | Spätzle  
26,50 €

### ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Sellerie-Kartoffel-Püree | Ofengemüse  
19,50 €

### SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat  
15,50 €

### SCHNITZEL „WIENER ART“ oder WIENER SCHNITZEL VOM KALB

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone  
15,00 € / 21,50 €

### RUMPSTEAK VOM ANGUS RIND

Pfeffersoße | Speckbohnen | Steakhouse-Fritten  
28,00 €

### PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle  
16,50 €

### SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

auf der Haut gebraten | Tomaten-Paprika-Risotto | Pesto  
24,50 €

## DESSERT

### HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE

Fruchtspiegel | Sorbet  
8,50 €



### CRÈME BRÛLÉE

7,50 €

