

VOR SPEISEN

MIXED SALAD
with our special dressing

12.90

BEEF CARPACCIO **19.90**
with lemon vinaigrette,
belper tuber & truffled mayonnaise

MARINATED
VEGETABLES (vegan)
carot, parsley & beet root,
yellow lentils & sesam

16.90

SWABIAN RAVIOLI
with potato salad **11.90**

HOMEMADE **17.90**
RICOTTA
with lentils, pumpkin & buckwheat

SUPPEN

SWABIAN RAVIOLI **9.00**
in beef broth

SOUP OF **11.90**
JERUSALEM ARTICHOKE
with vegetables & chive

BEEF BROTH **8.50**
with sliced pancakes & herbs

GAISBURGER MARSCH **9.50**
swabian stew

BREAD, BUTTER & DIP

We charge a cover price per person **3.50**

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte beachten Sie, dass sich unser Küchenchef aufgrund der frischen
Küche in unserem Gasthaus kurzfristige Änderungen vorbehält. Bitte
haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet
werden müssen.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

| | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| SWABIAN RAVIOLI | 18.90 | VEAL TENDERLOIN | 40.90 |
| with buttered onions & potato salad | | & SAUERBRATEN with mixed vegetables & homemade spaetzle | |
| ZWIEBELROSTBRATEN | 38.90 | BRAISED | 31.90 |
| prime rib with homemade spaetzle & buttered onions | | BEEF ROULADE with brussel sprouts & potato puree | |
| WIENER SCHNITZEL | 32.90 | VEAL TRIPES | 20.90 |
| bread crumbed & fried veal with potato-cucumber salad & cranberries | | refined with trollinger, oxtail & sauté potatoes | |
| VEAL IN GRAVY | 30.90 | SWABIAN LENTILS | 19.90 |
| refined with cream, buttered pasta & salad with potato salad | | with sausage, smoked pork belly & homemade spaetzle | |

BREAD, BUTTER & DIP

We charge a cover price per person **3.50**

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte beachten Sie, dass sich unser Küchenchef aufgrund der frischen
Küche in unserem Gasthaus kurzfristige Änderungen vorbehält. Bitte
haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet
werden müssen.

HAUPTGERICHTE

FISCH

PIKE PERCH 38.90

With riesling sauce, black salsify & greenspelt risotto

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

CHEESE SPAETZLE 18.90

with buttered onions & mixed salad

GREEN SPELT RISOTTO 19.90

mit black salsify & pesto

BEET ROOT SPÄTZLE 19.90

with roasted pine seeds & cheese sauce

CABBAGE WRAP 19.90

with mushrooms, celery puree, brussel sprouts & oil of herbs, (vegan)

BREAD, BUTTER & DIP

We charge a cover price per person **3.50**

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte beachten Sie, dass sich unser Küchenchef aufgrund der frischen Küche in unserem Gasthaus kurzfristige Änderungen vorbehält. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

D E S S E R T

BREAD PUDDING
with vanilla ice cream

11.90

CHEESE VARIATION
with fig mustard

17.90

CREME BRULEE
with pear sorbet

14.90

CHOCOLATE PARFAIT **14.90**
with plum ragout & coffee sabayon

BREAD, BUTTER & DIP

We charge a cover price per person **3.50**

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte beachten Sie, dass sich unser Küchenchef aufgrund der frischen
Küche in unserem Gasthaus kurzfristige Änderungen vorbehält. Bitte
haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet
werden müssen.