

Aperitifempfehlung

**Alkoholfreier Prosecco
„Rosenzauber“ von Jörg Geiger** 5,20

**Alkoholfreier Apfel-Zwetschgen-Secco
von Adelheid Schweizer, Linsenhofen** 5,20

Vorspeisen **Euro**

Schwäbische Flädlesuppe 5,50

Gemischter Salat 5,90

Hauptgerichte

**Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind
mit hausgemachten Spätzle** 20,50

**Drei Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahm-Käsespätzle mit Bratensoße** 20,00
Kleinere Portion 16,00

**Ragout vom heimischen Wild
dazu Preiselbeeren, Rotkraut
und hausgemachte Semmelknödel** 20,50
Kleinere Portion 16,50

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites** 15,50
Kleinere Portion 11,50

**Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Rieslingsoße, Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln** 25,00
Kleinere Portion 21,00

Leckerer ohne Fleisch

Hausgemachte Rahm-Käsespätzle mit Emmentaler, Bergkäse und Zwiebeln	9,90
Linguine mit Zucchini, Kirschtomaten und Basilikumpesto	15,50

Desserts und Kuchen

Melonenbecher Zwei Kugeln Joghurt-Holunderblüteneis, eine Kugel Schokoladeneis mit frischen Melonen und Schlagsahne	7,20
Dunkles Schokomousse mit weißem Traubenragout und Joghurt-Kirscheis	8,90
„Schleckermäulchen“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,80
3 Kugeln Gemischtes Eis Wählen Sie aus folgenden Sorten: Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Maracujasorbet, Walnusseis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Joghurt-Kirscheis, Joghurt-Holunderblüteneis, gesalzenes Erdnußeis	4,80
Portion Schlagsahne	1,00
Stück Kuchen- Fragen Sie unseren Service!	3,40
Warmer Apfelstrudel	3,90
mit Schlagsahne	4,90
mit Vanilleeis	5,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,50
mit Vanillesoße	5,90