



## Suppen & Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe**, hausgezogene Tafelspitz-Boullion  
mit Flädle und frischem Schnittlauch 4,50 €

**Getrüffeltes Steinpilzschaumsüppchen**  
mit Kräuterpesto und Brotcroutons 6,00 €

**Knackiger Feldsalat** mit gebratenen Speckstreifen,  
geschwenkten Wiesenchampignons und Kartoffeldressing 6,90 €

**Salatteller** vom Buffet als Beilage 5,20 €

## Hauptgerichte

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Argentinischen Angusrind  
an feiner Bratensauce mit hausgemachten Spätzle 18,90 €

**Paniertes Schnitzel Wiener Art** vom Schweinerücken  
aus der Butterpfanne mit Pommes frites 11,50 €

### Aus dem Ländle:

Zartes Filet vom Schwäbisch/Hällischen Schwein mit  
hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln, Maultäschle,  
frisch geschwenkte Pilzen, Rahmsößle 16,80 €

**Schwäbischer Rahmsauerbraten**,  
schonend auf niedriger Temperatur 14 Stunden geschmort  
mit hausgemachten Spätzle 15,80 €

**Rumpsteak „MAREDO“** vom argentinischen Angusrind,  
einfach ein Genuss, ca. 250 g,  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites  
oder Kroketten und Pfeffersauce 20,00 €

**Kalbsrückensteak** vom Grill auf Rahmpfifferlingen  
Thymiankartoffeln, mediterranes Pfannengrillgemüse,  
gehobelter Parmesan 22,00 €



**Putengeschnetzeltes** in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Fettuccini-Pasta in Nussbutter geschwenkt 12,90 €

### **Pfeffertöpfele**

Pikantes Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Rinder- und Kalbsrücken mit frischem Paprika, Zwiebeln, Champignons, grünem Pfeffer in Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle 14,80 €

### **Scheiben von der Rehkeule**

schonend auf niedriger Temperatur 15 Stunden geschmort in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirnen, geschwenkten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle 18,50 €

### **Zanderfilet** vom Grill in Olivenöl gebraten

auf Spinatbett, Zitronenbuttersauce, rosa Pfeffer und Schwenkkartoffeln 16,80 €

### **Gegrilltes Lachsfilet vom Norwegerlachs**

An einer leichten Riesling-Kräutersauce  
Zucchini-Tomatengemüse, Basmati-Duftreis 18,50 €

### **Knackiges Gemüse** aus dem Wok leicht pikant gewürzt

mit Sesam, Sauce Chinoise und Duftreis 12,80 €

Alle Gerichte außer Steaks sind auch als kleine Portionen erhältlich, abzüglich 2,00 €.

## **Dessert**

**Gemischtes Eis** – Schoko – Vanille – Erdbeer (3 Kugeln) 3,90 €  
mit Sahne 4,50 €

**Walnusseis** mit heißen Zimtkirschen und Sahne 5,90 €

**Vanilleeis** mit heißen Himbeeren und Sahne 5,90 €

**Dessertteller** mit hausgemachtem Eisparfait, Schokoladenmousse an frischen Früchten und warmer Beerensauce 7,50 €

Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihr Salinen Team