Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe, hausgemachte Tafelspitzbouillon
Kräuterflädle / frischer Schnittlauch [A C] 7,50

Getrüffeltes Waldpilzschaumsüppchen
Schnittlauchöl / Brotcroutons [A G H] 7,50

Carpaccio vom Argentinischen Angusrind mit Olivenöl
Rucola / geröstete Pinienkerne / gehobelter Parmesan / Pesto /
Ciabattabrot [A G H] 16,50

Feldsalatröschen mit krossen Speckstreifen
Gebratene Wiesenchampignons
Brotcroutons Kartoffel-Senfdressing [A G H] 9,50

Kleiner gemischter Gartensalat
frische Blattsalate / schwäbischer Kartoffelsalat /
Karottensalat / hausgemachte Balsamico-Vinaigrette [M O] 6,90

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken
In Butterschmalz gebraten / Pommes Frites [9 A C G] 16,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind
Feine Bratensauce / Schmorzwiebeln / hausgemachte Spätzle /
Butterbrösel [A C G] 26,50

Rumpsteak „MAREDO“ vom argentinischen Angus ca. 250 g
mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommes Frites [9 A G H]
oder Kroketten / Pfeffersauce [9 A C G L] 29,00

Aus dem Ländle
Zartes Filet vom Landschwein / hausgemachte Spätzle /
Schupfnudeln / Maultäschle / geschwenkte Pilze /
Rahmsößle [A C G L] 23,00

Pfeffertöpfle
Pikantes Geschnetzeltes von Schweinefilet / Rinder- und Kalbsrücken / geschwenkte Paprika / Zwiebeln / Champignons / Grüner Pfeffer / Rotweinschalotte / hausgemachte Spätzle **ACGL** 24,00

Schwäbischer Rahmsauerbraten,
auf Niedrigtemperatur geschmort / Sauerbratensauce / Hausgemachte Spätzle / Butterbrösel **ACG** 22,00

Zanderfilet in Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten
Spinatbett / Zitronenbuttersauce / rosa Pfeffer / Schwenkkartoffeln **ADG** 27,00

Zartes Lachsfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten
Pfannengemüse / Parmesan-Fettuccini / feine Kräutersauce **DG** 27,00

Saftiges Putensteak vom Grill
Pommes Frites / mediterranes Pfannengemüse / hausgemachte Kräuterbutter **ACGL** 22,00

vegetarisch
Hausgemachte Waldpilz-Ravioli
In Kürbiscreme/ konfierte Kirschtomaten / Basilikumpesto/ gehobelter Parmesan / geröstete Pinienkerne **ACG** 18,00

vegan
Knackiges Gemüse aus dem Wok leicht pikant gewürzt
Duftreis / Sesam / Sauce Chinoise **FGK** 16,50

Fitness-Salatteller
saftig gebratene Putenstreifen / geschwenkte Champignons / Grana Padano / Kräuterpesto / Joghurtdressing / Ciabatta **AGH** 16,50

Bunter Gartensalat
gebratene Maultaschen / hausgemachte Schupfnudeln / krosse Speckstreifen / mildes Joghurtdressing / Ciabatta **ACGL** 16,50

Sie wünschen ein veganes Gericht?
Kein Problem - Sprechen Sie uns einfach darauf an!

… und etwas Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis – Schoko – Vanille – Erdbeer (3 Kugeln) C G	5,50
mit Sahne G	6,50
Vanilleeisbecher / heiße Himbeeren / Sahne C G L	7,90
Walnusseisbecher / heiße Kirschen / Sahne C G L	8,50
Dessertteller Zweierlei hausgemachtes Eisparfait / Schokoladenmousse Beerenragout / frische Früchte / Schlagrahm / Minze C G L	10,50
Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern Orangen-Kardamonkirschen / Walnussglacé A C G L	9,50
Kugel Eis Wir verwenden nur feinstes Mövenpick-Eis *Sorten zur Wahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Erdbeere, Zitrone* C G	2,50
Kugel hausgemachtes Sorbet *Sorten zur Wahl: Himbeere, Zitrone, Cassis, Mango*	3,50

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Haziri mit Team!