

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe, hausgemachte Tafelspitzbouillon mit Flädle und frischem Schnittlauch ^{AGI}	4,50 €
Büffelmozzarella und Burrata auf feinem Tomatensalat mit frischem Basilikum und Pesto dazu frisches Röstbrot ^{GHA}	10,50 €
Carpaccio vom Argentinischen Angusrind mit Olivenöl an Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan dazu reichen wir ofenfrisches Ciabattabrot ^{AGH}	12,50 €
Gemischter Gartensalat (klein)	4,20 €
Gemischter Gartensalat (groß) <i>Dressings wahlweise: Balsamico-Vinaigrette oder Mildes Joghurtdressing</i>	6,80 €

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes Frites ^{9ACG}	10,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Butterpfanne mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^{ACG}	17,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Angusrind An feiner Bratensauce mit hausgemachten Spätzle ^{ACG}	18,90 €
Rumpsteak „MAREDO“ vom argentinischen Angusrind, einfach ein Genuss, ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites ^{9AGH} oder Kroketten und Pfeffersauce ^{9ACGL}	22,00 €

<p>Kalbsrückensteak vom Grill auf Fettuccini Aglio e Olio, mediterranem Grillgemüse, Trüffelespuma und gehobeltem Parmesan ^{GA}</p>	25,00 €
<p>Aus dem Ländle Zartes Filet vom Landschwein mit hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln, Maultäschle, frisch geschwenkte Pilze, Rahmsößle ^{ACGL}</p>	16,80 €
<p>Pfeffertöpfe Pikantes Geschnetzeltes von Schwein, Rind und Kalbsrücken, mit frischen Paprika, Zwiebeln, Champignons und grünem Pfeffer in Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle ^{ACGL}</p>	15,80 €
<p>Schwäbischer Rahmsauerbraten, schonend auf niedriger Temperatur 14 Stunden geschmort mit hausgemachten Spätzle ^{ACG}</p>	15,80 €
<p>Tafelspitz aus dem Wurzelsud an würziger Meerrettichsahne, Wurzelgemüse, Preiselbeeren und Schwenk-Petersilienkartoffeln ^{GL}</p>	16,90 €
<p>Scheiben von der Rehkeule schonend auf niedriger Temperatur 15 Stunden geschmort in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne, geschwenkten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle ^{ACG}</p>	18,50 €
<p>Putensteak vom Grill mit frischen Kräutern mit konfierten Tomaten mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites ^{GA}</p>	14,50 €
<p>Zanderfilet vom Grill in Olivenöl gebraten auf frischem Marktgemüse, Zitronenbuttersauce, rosa Pfeffer und Schwenkkartoffeln ^{ADG}</p>	16,80 €
<p>Gegrilltes Lachsfilet vom Norwegerlachs auf Tomaten-Zucchini-gemüse, an einer leichten Riesling-Kräutersauce, dazu Basmatireis ^{DG}</p>	18,50 €

Knackiges Gemüse aus dem Wok leicht pikant gewürzt
mit Sesam, Sauce Chinoise und Duftreis ^{F G K} 12,80 €

Bunter Gartensalat
mit saftigen Streifen von der Maisputenbrust, frische Champignons,
gehobelter Parmesan, dazu ofenfrisches Ciabattabrot ^{A G} 10,50 €

Bunter Gartensalat
mit zarten Streifen vom Rinderrücken, geschwenkten Pfifferlingen,
gehobeltem Parmesan, getrockneten Tomaten und Pinienkernen,
Basilikumpesto dazu ofenfrisches Ciabattabrot ^{G A H} 17,50 €

... und was Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis – Schoko – Vanille – Erdbeer (3 Kugeln) ^{C G} 3,90 €
mit Sahne ^G 4,50 €

Walnusseis mit heißen Kirschen und Sahne ^{C G H L} 5,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{C G L} 5,90 €

Dessertteller mit hausgemachtem Eisparfait, Schokoladenmousse
an frischen Früchten und warmer Beerensauce ^{C G L} 7,50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen nach dem Essen einen Digestiv oder einen cremigen Espresso sowie weitere Kaffeespezialitäten.

Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt
wünscht Ihnen Ihre Familie Haziri mit Team!