

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe, hausgemachte Tafelspitzbouillon Kräuterflädle / frischer Schnittlauch ^{AGI}	7,50
Bärlauchschaumsuppe mit eigenem Pesto und Brotroutons ^{AGH}	7,50
Carpaccio vom Argentinischen Angusrind mit Olivenöl Rucola / geröstete Pinienkerne / gehobelter Parmesan / Pesto / Ciabattabrot ^{AGH}	16,50
Feldsalatröschen mit krossen Speckstreifen Gebratene Wiesenchampignons / Brotroutons ^{AGH}	9,50
Kleiner gemischter Gartensalat frische Blattsalate / schwäbischer Kartoffelsalat / Karottensalat / hausgemachte Balsamico-Vinaigrette ^{MO}	6,90

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken In Butterschmalz gebraten / Pommes Frites ^{9ACG}	16,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind Feine Bratensauce / Schmorzwiebeln / hausgemachte Spätzle / Butterbrösel ^{ACG}	26,50
Rumpsteak „MAREDO“ vom argentinischen Angus ca. 250 g mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommes Frites ^{9AGH} oder Kroketten / Pfeffersauce ^{9ACGL}	29,00
Aus dem Ländle Zartes Filet vom Landschwein / hausgemachte Spätzle / Schupfnudeln / Maultäschle / geschwenkte Pilze / Rahmsöße ^{ACGL}	23,00
Scheiben von der Rehkeule Schonend auf Niedrigtemperatur geschmort Wacholder-Ginsahne / Preiselbeer-Birne / geschwenkte Pfifferlinge / hausgemachte Spätzle ^{ACG}	26,50

Pfeffertöpfe

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 / Bärlauch-Fettuccini / feine Kräutersauce ^{DG} 27,00

Saftiges Putensteak vom Grill

Pommes Frites / mediterranes Pfannengemüse / hausgemachte Kräuterbutter ^{ACGL} 22,00

vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Bärlauch-Ravioli

konfierte Kirschtomaten / Trüffel espuma / gehobelter Parmesan / geröstete Pinienkerne ^{ACG} 18,00

vegetarisch

Fettuccinipasta aus dem Parmesanlaib

Geschwenkte Steinchampignons / frischer Rucola Basilikumpesto / geröstete Pinienkerne ^{ACG} 17,50

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) ^{CG}	5,50
mit Sahne ^G	6,50
Vanilleeisbecher / heiße Himbeeren / Sahne ^{CGL}	7,90
Walnusseisbecher / heiße Kirschen / Sahne ^{CGL}	8,50
Dessertteller	
Zweierlei hausgemachtes Eisparfait / Schokoladenmousse Beerenragout / frische Früchte / Schlagrahm / Minze ^{CGL}	10,50
Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern	
Orangen-Kardamomkirschen / Walnussglacé ^{ACGL}	9,50
Kugel Eis	
Wir verwenden nur feinstes Mövenpick-Eis	2,50
<i>Sorten zur Wahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Erdbeere, Zitrone ^{CG}</i>	
Kugel hausgemachtes Sorbet	3,50
<i>Sorten zur Wahl: Himbeere, Zitrone, Cassis, Mango</i>	

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Haziri mit Team!