

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe, hausgemachte Tafelspitzbouillon Kräuterflädle / frischer Schnittlauch ^{A G I}	5,90
Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen Schnittlauchöl / Brotcroutons ^{A C G}	6,50
Carpaccio vom Argentinischen Angusrind mit Olivenöl an Rucola / geröstete Pinienkerne / gehobelter Parmesan / Ciabattabrot ^{A G H}	13,50
Feldsalatröschen mit krossen Speckstreifen Gebratene Wiesenchampignons / Brotcroutons / Kartoffel-Senfdressing ^{A G H}	7,50
Gemischter Gartensalat (klein) Radieschen / Sprossen <i>Dressings wahlweise: Balsamico-Vinaigrette oder Mildes Joghurtdressing</i>	5,50

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken Im Butterschmalz gebraten / Pommes Frites ^{9 A C G}	12,50
Echtes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Aus der Butterpfanne / Bratkartoffeln / Wiener Garnitur – Zitrone Sardellen – Kapern - Preiselbeeren ^{A C G}	20,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind Feine Bratensauce / Schmorzwiebeln / hausgemachte Spätzle / Butterbrösel ^{A C G}	19,80

<p>Rumpsteak „MAREDO“ vom argentinischen Angusrind ca. 250 g Mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommes Frites ^{9AGH} oder Kroketten / Pfeffersauce ^{9ACGL}</p>	23,00
<p>Kalbsrückensteak vom Grill Mediterranes Grillgemüse / Nussbutter-Fettuccine / Trüfflespuma / Rotweinschalotte / gehobelter Parmesan ^{GA}</p>	25,00
<p>Aus dem Ländle Zartes Filet vom Landschwein / hausgemachte Spätzle / Schupfnudeln / Maultäschle / geschwenkte Pilze / Rahmsöße ^{ACGL}</p>	18,50
<p>Pfeffertöpfe Pikantes Geschnetzeltes von Schweinefilet / Rinder- und Kalbsrücken / frische Paprika / Zwiebeln / Champignons / Grüner Pfeffer / Rotweinsauce / hausgemachte Spätzle ^{ACGL}</p>	17,90
<p>Schwäbischer Rahmsauerbraten, auf Niedrigtemperatur geschmort / Sauerbratensauce / Hausgemachte Spätzle / Butterbrösel ^{ACG}</p>	15,80
<p>Tafelspitz aus dem Wurzelsud Schwenk-Petersilienkartoffeln / Rahmspinat / Meerrettichsahne / frischer Meerrettich / Preiselbeeren ^{GL}</p>	16,90
<p>Zanderfilet vom Grill in Olivenöl gebraten Spinatbett / Zitronenbuttersauce / rosa Pfeffer / Schwenkkartoffeln ^{ADG}</p>	18,50
<p>Gegrilltes Lachsfilet Tomaten-Zucchini-Gemüse / Basmatiduftreis / Rieslingkräutersauce ^{DG}</p>	20,50
<p>Saftiges Putensteak in Rosmarinbutter gebraten Pfifferlings-Fettuccine / mediterranes Pfannengemüse / Getrüffeltes Parmesanschaum ^{ACGL}</p>	16,50

Vegetarisch

Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern gebraten

Hausgemachte Semmelknödel /

Zwiebelschmelz / Schnittlauchöl ^{A G L}

15,20

Vegetarisch & Vegan

Knackiges Gemüse aus dem Wok leicht pikant gewürzt

Duftreis / Sesam / Sauce Chinoise ^{F G K}

13,80

... und was Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis – Schoko – Vanille – Erdbeer (3 Kugeln) ^{C G}
mit Sahne ^G

4,20

5,20

Vanilleeisbecher / heiße Himbeeren / Sahne ^{C G L}

6,90

Walnusseisbecher / heiße Kischen / Sahne ^{C G L}

6,90

Dessertteller

Zweierlei hausgemachtes Eisparfait / Schokoladenmousse

Beerenragout / frische Früchte ^{C G L}

8,50

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Haziri mit Team!

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen „nach dem Nachtisch“ auch gerne
Caféspezialitäten wie Espresso oder einen Digestif -*

Fragen Sie unser Personal.