

Kleine Karte

von ca. 14.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
an Tagen mit durchgehend warmer Küche
und ca. 1 Stunde vor Küchenschluss

Suppen

Rinderkraftbrühe

nach Wahl mit Flädle oder Maultaschen

Vorspeisen und Salate

Knackig, frischer Saisonsalat (Beilagensalat)

Buntes Salatbukett mit gebratenem **Ziegenkäse**
im Schwarzwälder Schinkenmantel (1,5,8) und kleinem Baguette-Weckle

Salat Cervinia

Bunter Salatteller mit frischen Früchten,
Schinken-, Käse-, gebackenen Hähnchenstreifen-paniert (1,5,8)
und kleine Baguette-Weckle

Großer gemischter Salatteller mit Zanderfilet im Backteig
und Baguette-Weckle

Großer gemischter Salatteller mit gebackenen Kürbisfalafel (vegan)
und Baguette-Weckle

Hauptgerichte

Blumenkohl-Käse-Medaillons an Kräutersoße
mit Salzkartoffeln und Saisonsalat (vegetarisch)

Schwäbische Alblinsen

mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle (4,5)
auf Wunsch vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
mit würzigem Albkäse im Sahnesößle
und gebratenen Schweinefiletstreifen
auf Wunsch vegetarisch

Hausgemachte Kichererbsen-Kräuterküchle

mit würzigem Röstgemüse (Vegan)
wahlweise
mit Tomatensoße (vegan)
mit Kräuterrahmsoße (vegetarisch)

Kleine Karte

von ca. 14.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
an Tagen mit durchgehend warmer Küche
und ca. 1 Stunde vor Küchenschluss

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Jäger Art“ (natur)
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
handgeschabten Spätzle und feinen Salaten

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken rosa gebraten (natur)
mit handgeschabte Spätzle und Saisonsalat

Frischer Saibling aus dem Ermstal
in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller der Saison

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Jungrind (vom Entrecoté)
mit Spätzle vom Brett und buntem Salatteller

Uracher Leibgericht
Rosa gebratene Schweinemedallions
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten im Rahmsöfle,
Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat

Zarter Hirschbraten im Wachholderrahm,
mit Preiselbeerbirne Spätzle vom Brett und bunten Salatteller

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat mit Käse mit Bauernbrot

Zwiebelrostbraten vom Entrecote mit Bauernbrot

Urige Maultaschen in der Brühe **oder** im Zwiebelsöfle geschmelzt
mit buntem Salatteller

Schinkenbrot vom Schwarzwälder **oder** gekochten Schinken

Käsebrot bunt garniert mit Zwiebelringen

(Die Vespergerichte mit Brot sind an manchen Feiertagen nur bedingt möglich!)