

## 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**

Unter 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 Rücherbsen-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 Junggrind** (vom Entrecôte)  
mit Spätzle vom Brett und buntem Salatteller

**Uracher Leibgericht**  
Rosa gebratene Schweinemedaillons  
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten im Rahmsößle,  
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 Zwiebelsößle geschmolzt  
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!)