

## Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller</b> mit frischen, hausgemachten Salaten der Saison	8,90 €
<b>Schwäbisches Versucherle</b> Maultasche* mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	7,50 €
<b>In Rote-Beete gebeizter Lachs</b> mit Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Lachsforellenkaviar	15,90 €
<b>Hausgeräucherter Wildschweinschinken</b> mit Alblinsensalat, frisch geriebenem Meerrettich und Brotchips	14,90 €
<b>Variation von der Roten Beete</b> mit Apfel, Pumpernickel und Ziegenkäse-Eis	14,90 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle oder Maultasche*	7,20 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Steirischem Kürbiskernöl und Mandelschaum	7,90 €

## Vegetarisch

<b>Butternutkürbis aus dem Ofen</b> unter Parmesannusskruste mit marktfrischem Gemüse und Süßkartoffel Pommes	25,90 €
<b>Hausgemachte Dinkelnudeln</b> mit Pilzen, Kerbel Öl und Parmesanschaum	23,90 €

## Fisch

<b>Steinbeißerfilet</b> mit Krabben-Speck-Butter, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	31,90 €
---	---------

\* mit Phosphat

Falls Sie Ihre übrig gebliebenen Speisen mitnehmen möchten, verpacken wir diese gerne gegen einen Aufpreis von 0,50 €

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salatteller vom Kalbrücken	29,90 €
vom Schweinrücken	21,90 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Serano Schinken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	26,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebel und Röstkartoffeln	31,90 €
Dreierlei aus Schwaben Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen, hausgemachte Maultasche mit marktfrischem Gemüse, Rahmchampignons und handgeschabten Spätzle	28,90 €
Schwanenteller gebratene Schweinemedallions mit Rahmchampignons, marktfrischem Gemüse und handgeschabten Spätzle	27,90 €
Halbe Bauernente mit Orangensoße, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	27,90 €
Lieblingssalat Blattsalate mit Mangodressing, Putenschnitzel in der Knusperpanade und frischen Früchten	17,90 €
Hausgemachte Maultaschen* in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	17,90 €

## Wild aus eigener Jagd

Wildspieß Hirsch- und Rehmedallions mit Holundersoße, glacierten Trauben, gebackenem Blumenkohl und Hefeknödel	29,90 €
Das Beste vom Reh geschmortes Schäufole und rosa gebratener Rücken mit Holundersoße, marktfrischem Gemüse und Schupfnudeln	32,90 €

\* mit Phosphat

Falls Sie Ihre übrig gebliebenen Speisen mitnehmen möchten, verpacken wir diese gerne gegen einen Aufpreis von 0,50 €



<b>Rehbraten</b> mit Preiselbeersöße, Apfel-Rotkraut und handgeschabten Spätzle	29,90 €
<b>Zweierlei vom Odenwälder Hirsch</b> Roulade und rosa gebratener Rücken mit Preiselbeersöße, Waldpilzen, Apfelrotkraut und handgeschabte Spätzle	33,90 €

\* mit Phosphat

Falls Sie Ihre übrig gebliebenen Speisen mitnehmen möchten, verpacken wir diese gerne gegen einen Aufpreis von 0,50 €