

Speisekarte

Vor der Speise

Frische Kräuterseitlinge und Champignons
in Kräutersahnesauce dazu Weißbrot ^{5,12,16}

9,40 €

6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit Toast ^{5,12,16}

8,50 €

Aus dem Suppentopf

Fruchtige Tomatensuppe ^{16,25}

5,00 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ^{5,12,16,25}

4,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen
und geschmelzten Zwiebeln ^{5,12,16,25}

4,90 €

Tagessuppe (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)

3,80 €

Frisch vom Feld

Gemischter Salatteller

Auswahl von verschiedenen Rohkost und Blattsalaten ^{a,b,c}

4,90 €

Bunte Salatplatte reichlich garniert mit zweierlei Dressing ^{a,b,c}

9,00 €

Salat „Schwäbische Art“

Bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen ^{a,b,c,5,12,16}

11,50 €

Salat „Fit for Life“

Salatplatte mit gegrillten Putenbruststeifen ^{a,b,c}

13,80 €

Salat „Nizza“

Mit Thunfisch, Oliven, Peperoni^l und Zwiebelringen ^{a,c,g}

13,40 €



Aus der Pfanne und vom Grill...



Pute

Geschnetzeltes von der Pute mit Früchten in feiner Currysahnesoße dazu Walnussreis ^{b,16} 14,90 €

Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne mit gemischtem Salatteller ^{a,b,c,5,12,27} 14,30 €

Schweinerückensteak vom Grill mit gebratenen Pilzen, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{5,12,16} 15,80 €

Schweinerückensteak gegrillt an Madagaskarpfeffersoße dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16} 14,60 €

Argentinisches Rind

Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter ¹⁶ 19,90 €

Zarter Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln ^(mit Speck) 20,50 €

Walliser Filetspitzen mit Pfifferlingen und Berner Rösti ¹⁶ 24,50 €

Rinderfilet vom Grill in einer rassig-pikanten Sauce aus Cognac und grünem Madagaskarpfeffer dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16} 26,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites ¹⁶ 26,50 €

Typisch Schwäbisch

Schwäbischer „Ochsenteller“

Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Käsespätzle ^{b,5,12,16} 22,50 €

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei oder

geschmälzt mit Zwiebeln, dazu bunter Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} 12,90 €

Schwäbischer **Linsenteller** mit Saitenwürstle,
und Spätzle ^{a,b,c,e,5,12,16}

11,50 €

Schwäbische Käsespätzle

serviert mit Zwiebelschmelze, dazu bunter Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} 11,50 €

Magerer Tafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce

dazu Dampfkartoffeln ^{c,f,16} 15,40 €

Wangener Filetteller

Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet und Pute
mit sautierten Pilzen auf Rahmspätzle ^{5,12,16} 20,90 €

„Alt Schwäbisch“

Schweinerückensteak gegrillt mit Käsespätzle an Rahmsauce ^{5,12,16} 15,80 €

Saure Nieren vom Schwein mit Röstkartoffeln ^{(mit Speck) a,c}

12,30 €

Ganz schön vegetarisch

Gnocchi alla Ruccola

Kartoffelgnocchi mit frischem Rucola
und glasierten Kirschtomaten mit gerösteten Mandelblättern ^{12,16,25} 11,80 €

Für 2 Personen mit morz Hunger

"Ochsenplatte" Medaillons von Rind, Schwein und Pute

reichlich garniert mit Champignons, Spätzle, Dauphinkartoffeln,
Rahmsauce und buntem Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} 54,00 €

Ebbes Kalts'

„Schweizer Wurstsalat“

von der Stuttgarter Schinkenwurst mit Käse reich garniert,
dazu Bauernbrot ^{a,b,c,d,e,26}

9,50 €

Der kleine Begleiter

Pommes Frites, Dauphinkartoffeln, Reis,
Spätzle, Rösti, Bratkartoffeln ^(mit Speck),
Salzkartoffeln

3,90 €



Süße Geheimnisse

Feine Mousse au Chocolat bunt garniert ^{12,16,31}

6,20 €

Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne ^{a,12,16}

4,60 €

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube ^{a,12,16}

5,90 €