

Speisekarte

Vor der Speise

Frische Kräuterseitlinge und Champignons
in Kräutersahnesauce dazu Weißbrot ^{5,12,16,32}

10,20 €

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

8,60 €

Aus dem Suppentopf

Fruchtige Tomatensuppe ^{16,25}

5,30 €

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

5,00 €

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

5,10 €

Tagessuppe (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)

4,00 €

Frisch vom Feld

Gemischter Salatteller

Auswahl von verschiedenen Rohkost und Blattsalaten ^{16,a,b,c}

5,20 €

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

11,50 €

Salat „**Schwäbische Art**“

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

14,80 €

Salat „**Fit for Life**“

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

14,60 €

Salat „**Nizza**“

Mit Thunfisch, Oliven, Peperoni¹ und Zwiebelringen ^{a,c,g}

14,90 €



Aus der Pfanne und vom Grill...

Pute

Geschnetzeltes von der Pute mit Früchten in feiner
Currysahnesoße dazu Walnussreis ^{b,16} 16,40 €

Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne
mit gemischtem Salatteller ^{a,b,c,5,12,27} 15,40 €

Schweinerückensteak vom Grill mit gebratenen **Pilzen**,
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{5,12,16,32} 16,90 €

Schweinerückensteak gegrillt an **Madagaskarpfeffersoße**
dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16,32} 15,90 €

Argentinisches Rind

Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter ¹⁶ 22,50 €

Zarter Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln 23,50 €

Walliser Filetspitzen mit Pfifferlingen
und hausgemachtem Rösti ¹⁶ 28,40 €

Rinderfilet vom Grill
in einer rassig-pikanten Sauce aus Cognac
und grünem Madagaskarpfeffer dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16} 31,40 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites ¹⁶ 31,40 €

Typisch Schwäbisch

Schwäbischer „Ochsenteller“

Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Käsespätzle ^{b,5,12,16} 25,90 €

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei oder

geschmälzt mit Zwiebeln, dazu bunter Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} 14,20 €

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

11,90 €

Schwäbische Käsespätzle

serviert mit Zwiebelschmelze, dazu bunter Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} 12,80 €

Magerer Tafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce

dazu Dampfkartoffeln ^{c,f,16} 17,90 €

Wangener Filetteller

Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet und Pute
mit sautierten Pilzen auf Rahmspätzle ^{5,12,16} 23,00 €

„Alt Schwäbisch“

Schweinerückensteak gegrillt mit Käsespätzle an Rahmsouße ^{5,12,16} 16,50 €

Saure Nieren vom Schwein mit Röstkartoffeln ^{a,c} 13,90 €

Ganz schön vegetarisch

Gnocchi alla Rucola

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

Für 2 Personen mit morz Hunger

"Ochsenplatte" Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit gebratenen Champignons und Kräutersaitlingen, hausgemachten Spätzle,
Dauphinkartoffeln, Rahmsouße und buntem Salatteller ^{a,b,c,5,12,16}
60,00 €

Edbes Kalts'

„Schweizer Wurstsalat“

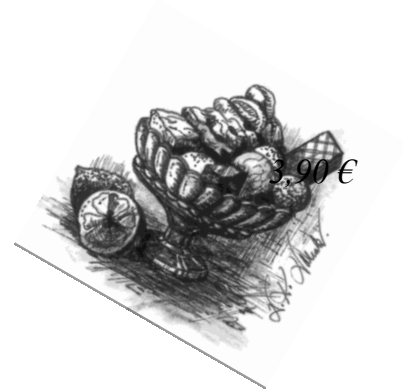
von der Stuttgarter Schinkenwurst mit Käse reich garniert,
dazu Bauernbrot ^{a,b,c,d,e,26}

11,20 €

Der kleine Begleiter

Pommes Frites, Dauphinkartoffeln, Reis,
Spätzle, Rösti, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln

4,00 €



Süße Geheimnisse

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

6,20 €

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

4,90 €

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

6,50 €