

VORWEG & DEFTIG

WEISSE LAUCHCREMESUPPE 5.80 € Mit geräucherter Barbarie-Entenbrust & Bierbrot-Kracherle	SCHWÄBISCHER WURSTSALAT 9.50 € Schinkenwurst- & Schwarzwurststreifen, Gurken & Zwiebeln
RINDERKRAFTBRÜHE 4.60 € Mit Kräuterflädle	VESPERBRETT 12.50 € Gerauchte Wurstspezialitäten & luftgetrockneter Schinken, höhlengereifter Käse, Griebenschmalz, eingelegtes Gemüse & zweierlei Senf
SCHWÄBISCHE BURRATA 9.50 € Sahniger Mozzarella-Frischkäse mit Walnusspesto & erntefrischem Feldsalat	GRIEBENSCHMALZ 2.90 € Töpfchen Griebenschmalz vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit frisch gebackenem Schwanen-Biermalzbrot
HANDGESCHNITTENES TATAR 10.50 € Vom Weiderind, klassisch angemacht	PROBIERERLE 4.50 € Eine Maultasche mit Kartoffelsalat & geschmälzten Zwiebeln
SCHWEIZER WURSTSALAT 9.50 € Schinkenwurststreifen mit Emmentaler, Gurken & Zwiebeln	

Unsere Vorspeisen werden mit frisch gebackenem Bierbrot serviert

SALATE

DER KLEINE 4.50 € Gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, Kracherle & Hausdressing	DER SCHWABE 11.50 € Mit gebratenen Maultaschenstreifen & roten Zwiebeln
DER ZICKIGE 11.50 € Mit karamellisiertem Ziegenkäse & Rote Bete-Apfel-Chutney	DER GOCKEL 12.50 € Mit gebratener Maispouardenbrust & Sprossen

Erntefrische gemischte Pflücksalate in verschiedenen Varianten mit Hausdressing

SIE HABEN GRUND ZU FEIERN?

Wir haben alles, worauf es bei einer gut durchdachten Veranstaltung ankommt. Wir beraten Sie gerne & planen gemeinsam, wie, wann & wo Sie bei uns die Korken knallen lassen können.

HAUPTSPEISEN

KÄSESPÄTZLE 11.50 € Hausgemachte Spätzle, Allgäuer Heumilchkäse & geschmälzten Zwiebeln im Pfännle serviert	SAFTIGER SCHWEINEBRATEN 12.50 € Ofenfrisch serviert mit Filderkraut, Serviettenknödeln & Bratensoße
DIE ALBLINSE 11.50 € Die Traditionelle mit Spätzle, Saitenwürstle & gerauchtem Bauch (auch vegetarisch möglich)	ZWIEBELROSTBRATEN 20.50 € Mit zweierlei geschmälzten Zwiebeln, Trollingersoße, Butterspätzle oder Bratkartoffeln Eine Maultasche zusätzlich +3.00 €
MAULTASCHEN 11.50 € Hausgemacht mit geschmälzten Zwiebeln oder geröstet mit Ei serviert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat	SCHWANEN-PFÄNNLE 17.50 € Kleiner Zwiebelrostbraten, Braten & Maultasche vom schwäbisch-hällischen Landschwein, serviert mit Marktgemüse & Spätzle
GAISBURGER MARSCH 11.50 € Traditioneller Eintopf mit gesottener Ochsenbrust, Spätzle, Kartoffeln & Gemüse	MAISPOULARDENBRUST 15.50 € Gebraten, mit saisonalem Ofengemüse, gerösteten Kräuterkartoffeln & Rahmsoße
BRAUMEISTERSCHNITZEL 12.50 € Paniertes Schweineschnitzel aus dem Rücken mit Pommes	LACHSFORELLENFILET 17.50 € Aus dem Echaztal mit Apfel-Lauchgemüse, Butterkartoffeln und Rieslingsoße

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft von Tieren aus artgerechter Haltung

NACHSPEISEN

KUGEL EIS 2.80 € Verschiedene Sorten	QUITTEN-PANNACOTTA 6.50 € mit Rumtopfbeeren & Mohn-Marzipaneis
CRÈME BRÛLÉE 6.50 € Mit schwarzem Johannisbeersorbet & Walnusshippen	SCHOKO-HASELNUSSBROWNIE 6.50 € Lauwarm serviert, mit weißem Schokoladensorbet

Unser Eis stammt aus der Manufaktur „Lautertal Eis“, die ausschließlich ausgewählte, natürliche Zutaten verwendet