

Vorspeisen

starters

Kleiner gemischter Beilagen Salat  auch vegan erhältlich <i>Small mixed side salad</i>	4,20€
Gemischter Beilagen Salat  auch vegan erhältlich <i>Mixed side salad</i>	5,80€
Rinderbouillon mit hausgemachten Flädle <i>Beef broth with homemade pancake stripes</i>	5,20€
Rinderbouillon mit Maultaschenstreifen <i>Beef broth with german Ravioli</i>	5,60€

Vesper

light meal

Wurstsalat mit feinen Lyoner Streifen an unserem Hausdressing, garniert mit roten Zwiebeln und Essiggurken <i>Sausage salad with fine strips of Lyoner, served with our house dressing, garnished with red onions and pickles</i>	10,80€
Hegauer Wurstsalat Wurstsalat mit Schwarzwurst <i>Hegau sausage salad with black pudding</i>	11,80€
Garnierter Wurstsalat Wurstsalat an verschiedenen angemachten Blatt- und Rohkostsalaten der Saison <i>Garnished sausage salad served with a variety of dressed leaf and seasonal raw vegetable salads</i> + Portion Emmentaler Käse 1,50€ +(Portion Emmental cheese €1.50)	13,80€
Russische Eier Blatt- und Rohkostsalate, hausgemachter Fleisch- und Kartoffelsalat mit Salami und Ei <i>Leaf and raw vegetable salads, homemade meat- and potato salad with salami and egg</i>	14,20€
Matjes „Hausfrauen Art“ an hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln <i>Matjes „Hausfrauen Art“ in homemade sauce, served with fried potatoes</i>	15,60€
Zartes Roastbeef 120g dünn aufgeschnitten mit Remoulade und Bauernbrot <i>120g tender roast beef, thinly sliced, served with remoulade and farmhouse bread</i>	13,60€

Vegetarisch

vegetarian

Käsespätzle  Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Käse und Röstzwiebeln <i>Homemade spaetzle with savory cheese and crispy onions</i>	13,40€
Kartoffel-Rösti  an Champignonrahmsoße und Gemüse der Saison <i>Potato rösti with mushroom cream sauce and seasonal vegetables</i>	13,90€

Kleine Portion -2,50€
Small portion -2,50€

 Auch vegetarisch erhältlich!
Also available as a vegetarian option!

Alle Preise enth. MwSt. und Service
All prices include tax and service


Salate

salads

- Bunte Salatplatte**  auch vegan erhältlich 10,40€
Gemischter Salatteller an Hausdressing und hausgemachtem Kartoffelsalat
Mixed salad plate with house dressing and homemade potato salad
- Salatvariationen mit:**
Salad variations with:
- Gebratenen Putenbruststreifen in hausgemachter Kräuterbutter** 15,20€
Pan-fried turkey breast strips in homemade herb butter
- Gebackenem Camembert in Panko-Panade**  vegetarisch 14,80€
Baked Camembert in panko breading
- Zanderfilets im Bierteig gebacken aus deutscher Herkunft** 19,20€
Pike perch fillets in beer batter, from German origin

Klassiker

classics

- Currywurst**  auch vegan erhältlich 9,60€
an pikanter Sauce mit Pommes-frites
Currywurst with spicy sauce and French fries
- Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** 16,90€
Zwei Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratensoße oder Preiselbeeren und Beilage nach Wahl
Two breaded pork loin schnitzels with gravy or lingonberries and a side dish of your choice
- Schnitzel Burger** 16,20€
paniertes Schnitzel im Brioche-Bun mit Schmelzzwiebeln, Senfsoße, Preiselbeeren und Pommes
Breaded schnitzel in a brioche bun with caramelized onions, mustard sauce, lingonberries, and French fries
- Cordon-Bleu** 19,20€
vom Schweinerücken, gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler mit Beilage nach Wahl
Pork loin Cordon Bleu, filled with savory ham and Emmental cheese, with a side dish of your choice
- Leberle „sauer“** 14,20€
Gebratene Rindsleber, abgelöscht mit Essig und Bratensoße, dazu eine Beilage nach Wahl
Pan-fried beef liver, deglazed with vinegar and gravy, with a side dish of your choice
- Gebratener Fleischkäse** 14,60€
von unserem Hausmetzger, mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Beilage nach Wahl
Pan-fried meatloaf, fresh from our house butcher, with crispy onions, gravy, and a side dish of your choice
- Ein paar grobe Bratwurst** 15,20€
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln
A couple of coarse bratwursts with onion sauce and fried potatoes.
- Gebratene Maultaschen** 15,60€
an Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat
Pan-fried stuffed pasta (Maultaschen) with onion-gravy, and homemade potato salad

Kleine Portion -2,50€
Small portion -2,50€

 Auch vegetarisch erhältlich!
Also available as a vegetarian option!

Alle Preise enth. MwSt. und Service
All prices include tax and service

Vom Grill

off the grill

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce, Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Pork tenderloin medallions with mushroom cream sauce, vegetable bouquet, and a side dish of your choice</i>	19,60€
Rumpsteak Roastbeef gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Roast beef, pan-seared, with homemade herb butter, a vegetable bouquet, and a side dish of your choice</i>	28,50€
Zwiebelrostbraten Roastbeef gebraten an Bratensauce, mit Röstzwiebeln, Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Roast beef, pan-seared with gravy, crispy onions, a vegetable bouquet, and a side dish of your choice</i>	28,50€





Für unsere Kleinen

for our little ones

„Weiß ich nicht“ Kleines Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Pommes-frites oder hausgemachten Spätzle <i>Small breaded pork schnitzel with gravy, served with French fries or homemade spaetzle</i>	11,30€
„Irgendwas“ Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes-frites <i>Crispy chicken nuggets with French fries</i>	10,30€
„Ist mir egal“ Fischstäbchen mit Pommes-frites <i>Fish sticks with French fries</i>	10,30€

Beilagen

side dishes

Pommes-Frites  auch vegan erhältlich <i>French fries</i>	4,60€
Hausgemachte Spätzle  vegetarisch <i>Homemade spaetzle</i>	5,40€
Bratkartoffeln  auch vegan erhältlich <i>Fried potatoes</i>	4,60€
Hausgemachter Kartoffelsalat <i>Homemade potato salad</i>	5,00€
Beilagen Salat  auch vegan erhältlich <i>Side salad</i>	5,80€
Gemüse der Saison  vegetarisch <i>Seasonal vegetables</i>	6,20€

Kleine Portion -2,50€
Small portion -2,50€

 Auch vegetarisch erhältlich!
Also available as a vegetarian option!

Alle Preise enth. MwSt. und Service
All prices include tax and service