

Seit



1966

Wochenkarte

Mittagstisch

je 12,00€

Montag

Schweinerückensteak an Champignonrahmsoße mit Bandnudeln und Salatbeilage

Pork loin steak with creamy mushroom sauce, ribbon noodles and a side salad

Dienstag

Shepherd's Pie - Auflauf mit würzigem Hackfleisch, Gemüse und Kartoffelpüree überbacken mit Salatbeilage

Shepherd's Pie with side salad

Mittwoch

Piccata Milanese von der Pute an fruchtiger Tomatensoße mit Spaghetti und Salatbeilage

Turkey Piccata Milanese, tomato sauce, spaghetti and a side salad

Donnerstag

Chicken Wings mit Coleslaw und Kartoffel Wedges

Chicken wings with coleslaw and potato wedges

Freitag

Cremiges Pilzrisotto mit Salatbeilage

Creamy mushroom risotto with a side salad

Saisonales

Schweinelenochen

21,00€

an Pfefferrahmsoße mit Gemüse & Kroketten

Pork tenderloin with creamy pepper sauce, vegetables & croquettes

Knuspriges Seelachsfilet

12,50€

an hausgemachter Remoulade & Kartoffelsalat

Crispy pollock fillet with homemade remoulade sauce & potato salad

Schokoküchle

6,80€

Warmer Schokoladenkuchen an Kirschgrütze und Joghurteis

Warm chocolate cake with cherry compote and yoghurt ice cream

Aktionsbier



Durstlöcher

Holunder-Limonade

Mit frischer Minze und Zitrone -
perfekt für heiße Tage!

0.4l - 5.20€

Paulaner Ur-Dunkel

Malzig & vollmundig mit feinen
Noten von Karamell und dunklem
Brot. Angenehm süffig und
harmonisch im Abgang.

0.30l - 3.90€

0.50l - 4.90€

Federweisser

Rot oder Weiß

Fruchtig, frisch & angenehm
süß – junger, noch gärender Wein
mit feiner Perlage und spritzigem
Charakter.

0.25l - 4.30€

Vorspeisen

Flädlesuppe Kräuterflädle, Rinderkraftbrühe, Schnittlauch <i>Pancake stripes, beef-broth and chives</i>	5.80€
Maultaschensuppe Maultaschenstreifen in Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage <i>Swabian ravioli stripes, beef-broth, vegetable garnish</i>	6.40€
Gemischter Beilagensalat Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate, Hausdressing <i>Mixed leaf and raw vegetable salads with house dressing</i>	6.20€
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme & Kartoffel-Gurken-Salat <i>Smoked trout from Lake Constance with horseradish cream and potato and cucumber salad</i>	12.50€

Salatvariationen

Gemischter Salatteller mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten an Hausdressing & hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Mixed salad plate with house dressing and homemade potato salad</i>	10.80€
Salatvariationen mit: <i>Choice of:</i>	
Gegrillte Hähnchenbruststreifen in Kräuterbutter <i>Grilled chicken breast strips with herb butter</i>	15.40€
Gebackenem Camembert & Preiselbeeren <i>Breaded Camembert with cranberry sauce</i>	15.20€
Gebratenen Rindfleischstreifen <i>Pan-fried beef steak strips</i>	19.80€
Gebackenen Zanderknusperle <i>Breaded pike-perch bites</i>	20.40€
Gebratenen Maultaschenstreifen <i>Pan-fried sliced Swabian Maultaschen</i>	15.60€

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bandnudeln, Dijon-Senf Soße & Grillgemüse <i>Pan-fried char fillet with tagliatelle, creamy mustard sauce and grilled vegetables</i>	26,90€
Fisch & Chips Gebackene Zanderknusperle mit Pommes frites & hausgemachter Remoulade <i>Breaded pike-perch bites with French fries and homemade remoulade</i>	17.90€

Klassiker

Schnitzel Wiener Art vom Staufen-Schwein mit Pommes frites & Preiselbeeren oder Spätzle und Bratensoße zur Wahl <i>Viennese-style breaded pork schnitzel, served with French fries and cranberries or Swabian egg noodles (Spätzle) and gravy</i>	17.80€
Cordon bleu vom Staufen-Schwein, gefüllt mit Kochschinken & Emmentaler, dazu Pommes frites <i>Breaded pork Cordon Bleu filled with ham and cheese, served with French fries</i>	20.40€
Schweinebraten mit hausgemachtem Semmelknödel, Bratensoße & Krautsalat <i>Slow-roasted pork with a bread dumpling, rich gravy and cabbage salad</i>	18.60€
Gebratene Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Bratensoße & Schmelzzwiebeln <i>Pan-fried Swabian Maultaschen with potato and cucumber salad, gravy and caramelized onions</i>	16.20€
Currywurst Kalbsbratwurst an pikanter Currysoße & Pommes frites <i>German curry sausage with spicy curry sauce and French fries</i>	9.60€
Gebratener Fleischkäse mit Bratensoße, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Pan-fried Bavarian meat loaf with gravy, crispy fried onions and homemade potato salad</i>	15.20€
Bratwurststeller mit grober Bauernbratwurst, Kalbsbratwurst, Bratkartoffeln & Röstzwiebeln <i>Mixed grilled sausage platter with coarse pork sausage, veal sausage, fried potatoes and crispy fried onions</i>	15.90€

Vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle, Grillgemüse Röstzwiebeln & kräftiger Bratensoße <i>Swabian roast beef with crispy fried onions, hand-made Swabian egg noodles and rich beef jus</i>	29.50€
Pfeffersteak vom Rind mit cremiger Pfefferrahmsoße, Grillgemüse & Pommes frites <i>Grilled beef steak with peppercorn cream sauce and French fries</i>	29.50€
Kranz-Burger Rindfleisch-Patty, Laugen-Bun, Schaschlikspeck, Schmelzzwiebeln, Bergkäse, Burgersoße & Pommes frites <i>Burger with a beef patty, pretzel bun, smoked bacon, caramelized onions, Alpine cheese, burger sauce and French fries</i>	17.20€
Saure Rindsleber in einer mit Essig verfeinerten Bratensoße, dazu Bratkartoffeln <i>Pan-fried beef liver in a vinegar-infused gravy with fried potatoes</i>	15.20€
Gebratene Ochsenfetzen mit Röstitaler, kräftiger Zwiebelsoße & Kräuterbutter <i>Pan-fried beef steak strips with crispy rösti potato cakes, onion gravy and herb butter</i>	23.90€

Fleischlos

Röstitaler mit Kräuterquark & Grillgemüse <i>Crispy rösti potato cakes with herb quark and grilled vegetables</i>	14.20€
Käsespätzle hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse & Röstzwiebeln <i>Swabian cheese noodles (Käsespätzle) with crispy fried onions</i>	13.80€
Vegane Currywurst an pikanter Soße & Pommes-frites <i>Vegan Curry Sausage with tangy curry sauce & chips</i>	9.60€

Für unsere Kleinen

„Weiß ich nicht!“ Kleines Schweineschnitzel mit Pommes-frites <i>Small breaded pork schnitzel with French fries</i>	11.20€	„Schmeckt mir nicht!“ Maultäschle mit Kartoffelsalat und Bratensoße <i>Small pan-fried Swabian Maultaschen with potato salad and gravy</i>	11.20€
„Mag ich nicht!“ Spätzle mit Soß <i>Spätzle (Swabian egg noodles) with gravy</i>	6.20€	„Darf ich noch?“ Vanilleeis mit Schokoladensoße und Smarties® <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and Smarties®</i>	4.50€

Vesper

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>	11.20€
Hegauer Wurstsalat Wurstsalat mit Schwarzwurst <i>Hegau sausage salad with black pudding</i>	12.20€
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>	14.50€
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>	14.90€

Dessert

Affogato Espresso mit Vanilleeis und einem Klecks Sahne <i>Vanilla ice cream with espresso and whipped cream</i>	5.20€
Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	7.90€