

Seit



1966

# Wochenkarte

## Mittagstisch

je 12,00€

### Montag

Ofenfrischer Fleischkäse mit Bratensoße,  
Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln & Salatbeilage

*Freshly Baked German-Style Meatloaf with gravy, caramelized  
onions, fried potatoes & a side salad*

### Dienstag

Wirsingwickel gefüllt mit Hackfleisch, dazu  
Kartoffelpüree & Salatbeilage

*Savoy Cabbage Roll filled with minced meat, served with mashed  
potatoes & a side salad*

### Mittwoch

Spaghetti an cremiger Schinken-Lauch-Soße  
& Salatbeilage

*Spaghetti with creamy ham and leek sauce & a side salad*

### Donnerstag

Ofenkartoffel mit Pulled Pork, Schmand  
& Salatbeilage

*Baked Potato with pulled pork, sour cream & a side salad*

### Freitag

Schupfnudeln mit Sauerkraut, Speck & Salatbeilage  
– auf Wunsch auch vegetarisch

*German Potato Noodles with sauerkraut & bacon*

## Saisonales

### Zürcher Geschnetzeltes

23,90€

an Morchelrahmsauce mit Röstitalern

*Zurich-Style Sliced Veal with creamy morel sauce and rösti potatoes*

### Soljanka

11,90€

würziger Eintopf mit Paprika, Wurst, Gewürzgurken  
und Schmand

*Soljanka hearty soup with bell peppers, sausage, pickles & sour cream*

### Schokoküchle

6,80€

Warmer Schokoladenkuchen an Kirschgrütze und  
Joghurteis

*Warm chocolate cake with cherry compote and yoghurt ice cream*

## Aktionsbier



## Durstlöscher

### 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

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

## Salatvariationen

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

## Fisch

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

## Klassiker

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

## Vom Rind

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

# Fleischlos

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

## Für unsere Kleinen

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

## Vesper

|                                                                                                                                                                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Wurstsalat</b><br>mit feinen Lyoner Streifen an unserem Hausdressing, garniert mit roten Zwiebeln und Essiggurken<br><i>Sausage salad with fine strips of Lyoner, served with our house dressing, garnished with red onions and pickles</i> | 11.20€ |
| <b>Hegauer Wurstsalat</b><br>Wurstsalat mit Schwarzwurst<br><i>Hegau sausage salad with black pudding</i>                                                                                                                                      | 12.20€ |
| <b>Garnierter Wurstsalat</b><br>Wurstsalat an verschiedenen angemachten Blatt- und Rohkostsalaten der Saison<br><i>Garnished sausage salad served with a variety of dressed leaf and seasonal raw vegetable salads</i>                         | 14.50€ |
| <b>Russische Eier</b><br>Blatt- und Rohkostsalate, hausgemachter Fleisch- und Kartoffelsalat mit Salami und Ei<br><i>Leaf and raw vegetable salads, homemade meat- and potato salad with salami and egg</i>                                    | 14.90€ |

## Dessert

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