

Seit



1966

Wochenkarte

Mittagstisch

je 12,00€

Montag

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen
Putenstreifen, dazu gemischter Salat

*Baked potato with herb quark & grilled turkey strips, served with
mixed salad*

Dienstag

Gefüllte Paprika mit herzhafter Hackfleisch-Reis-
Füllung, dazu gemischter Salat

Bell pepper stuffed with minced meat & rice, mixed salad

Mittwoch

Bratwurststeller mit Bratensoße, Röstzwiebeln &
Kartoffelpüree, dazu Salat

*Grilled sausages with gravy, crispy onions & mashed potatoes,
served with salad*

Donnerstag

Herzhafte Schaschlikpfanne mit Pommes frites &
Salatbeilage

Hearty shashlik-style pork with French fries & side salad

Freitag

Cremige Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Salatbeilage

Creamy gnocchi & mushroom skillet, served with side salad

Saisonales

Kürbiscremesuppe

7.20€

mit gerösteten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

Herzhafter Biergulasch

18,20€

vom Rind mit hausgemachten Spätzle

Beef and beer goulash with homemade Spätzle

Schlachtplatte

ab Mittwoch

Schlachtplatte

21.50€

Blut- & Leberwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut und
hausgemachtes Kartoffelpüree

*Traditional butcher's platter with blood sausage, liver sausage, boiled
pork, sauerkraut & homemade mashed potatoes*

Kesselfleisch

18.00€

2 Scheiben Kesselfleisch mit Sauerkraut und
hausgemachtem Kartoffelpüree

Two slices of boiled pork with sauerkraut & mashed potatoes

Aktionsbier



Durstlöcher

Holunder-Limonade

Mit frischer Minze und Zitrone -
perfekt für heiße Tage!

0.4l - 5.20€

Paulaner Oktoberfestbier

Goldgelb, vollmundig und
angenehm malzig – mit feiner
Hopfennote und typisch
kräftigem Festbiercharakter.

0.30l - 3.90€

0.50l - 4.90€

1.00l - 9.20€

Scheibel

Premium Plus

Edle Obstbrände & Spirituosen
aus der Schwarzwälder
Genussmanufaktur – verschiedene
Sorten

2cl - 4.50€

Vorspeisen

Flädlesuppe Kräuterflädle, Rinderkraftbrühe, Schnittlauch <i>Pancake strips, beef-broth and chives</i>	5.80€
Maultaschensuppe Maultasche in Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage <i>Swabian ravioli, 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>	
Gegrillten 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 Ochsenfetzen <i>Pan-fried beef steak strips</i>	19.80€
Gebackenen Zanderknusperle <i>Breaded pike-perch bites</i>	20.40€

Fisch

Knusprig paniertes Seelachsfilet mit Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Crispy Breaded Pollock Fillet with homemade tartar sauce & potato salad</i>	12,50€
Fisch & Chips Gebackene Zanderknusperle mit Pommes frites & hausgemachter Remoulade <i>Breaded pike-perch bites with French fries and homemade remoulade</i>	17.90€
Matjes „Hausfrauen Art“ an hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln <i>Matjes "Hausfrauen Art" (German-Style Pickled Herring) with homemade creamy sauce & fried potatoes</i>	16.20€

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€
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, Emmentaler, 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€
Als Schweizer Wurstsalat +1,50€ With Emmentaler-Cheese +1,50€	
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€
Warmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis, Kirschgrütze & Sahne <i>Warm Chocolate Cake with yogurt ice cream, cherry compote & whipped cream</i>	6.80€