Seit 1966

# Wochenkarte

## Mittagstisch

je 12,00€

**Montag**
Kleines Cordon-Bleu mit Bratensoße, Pommes-frites & Salatbeilage
*Small cordon bleu with gravy, French fries & side salad*

**Dienstag**
Herzhafte Lasagne mit Salatbeilage
*Hearty lasagna served with a side salad*

**Mittwoch**
Pellkartoffel mit Pulled-Pork, Schmand & Salatbeilage
*Baked potato with tender pulled pork, sour cream & side salad*

**Donnerstag**
Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut & Kartoffelpüree
*Nuremberg grilled sausages with sauerkraut & homemade mashed potatoess*

**Freitag**
Pilzrisotto mit Salatbeilage
*Creamy mushroom risotto served with a side salad*

## Saisonales

**Kürbiscremesuppe** 7.20€
mit gerösteten Kürbiskernen
*Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds*

**Erbsen-Kartoffel-Eintopf** 11,90€
mit Wienerle
*Hearty pea & potato stew with Vienna sausages*

**ab Mittwoch**

**Hirschugulasch** 26.90€
mit Rotkraut, Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle
*Venison goulash with red cabbage, lingonberries & homemade spaetzle*

## Für kalte Tage

### Zitronen Ingwer Tee

mit frischer Minze

0.3l - 4.90€

## Aktionsbier



### Paulaner Oktoberfestbier

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

0.30l - 3.90€
0.50l - 4.90€
1.00l - Ausverkauft!

## Dessert

### Heiße Liebe

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
6,90€

### Eierlikör Becher

Eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne
6,90€

# Vorspeisen

**Flädlesuppe** 5.80€
Kräuterflädle, Rinderkraftbrühe, Schnittlauch
*Pancake strips, beef-broth and chives*

**Maultaschensuppe** 6.40€
Maultasche in Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage
*Swabian ravioli, beef-broth, vegetable garnish*

**Gemischter Beilagensalat** 6.20€
Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate, Hausdressing
*Mixed leaf and raw vegetable salads with house dressing*

**Geräucherte Forelle** 12.50€
mit Meerrettichcreme & Kartoffel-Gurken-Salat
*Smoked trout from Lake Constance with horseradish cream and potato and cucumber salad*

# Salatvariationen

**Gemischter Salatteller** 10.80€
mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten an Hausdressing & hausgemachtem Kartoffelsalat
*Mixed salad plate with house dressing and homemade potato salad*

**Salatvariationen mit:**
*Choice of:*

**Gegrillten Hähnchenbruststreifen in Kräuterbutter** 15.40€
*Grilled chicken breast strips with herb butter*

**Gebackenem Camembert & Preiselbeeren** 15.20€
*Breaded Camembert with cranberry sauce*

**Gebratenen Ochsenfetzen** 19.80€
*Pan-fried beef steak strips*

**Gebackenen Zanderknusperle** 20.40€
*Breaded pike-perch bites*

# Fisch

**Knusprig paniertes Seelachsfilet** 12,50€
mit Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
*Crispy Breaded Pollock Fillet with homemade tartar sauce & potato salad*

**Fisch & Chips** 17.90€
Gebackene Zanderknusperle mit Pommes frites & hausgemachter Remoulade
*Breaded pike-perch bites with French fries and homemade remoulade*

**Matjes „Hausfrauen Art“** 16.20€
an hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln
*Matjes “Hausfrauen Art” (German-Style Pickled Herring) with homemade creamy sauce & fried potatoes*

# Klassiker

**Schnitzel Wiener Art** 17.80€
vom Staufen-Schwein mit Pommes frites & Preiselbeeren oder Spätzle und Bratensoße zur Wahl
*Viennese-style breaded pork schnitzel, served with French fries and cranberries or Swabian egg noodles (Spätzle) and gravy*

**Cordon bleu** 20.40€
vom Staufen-Schwein, gefüllt mit Kochschinken & Emmentaler, dazu Pommes frites
*Breaded pork Cordon Bleu filled with ham and cheese, served with French fries*

**Gebratene Maultaschen** 16.20€
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Bratensoße & Schmelzzwiebeln
*Pan-fried Swabian Maultaschen with potato and cucumber salad, gravy and caramelized onions*

**Currywurst** 9.60€
Kalbsbratwurst an pikanter Currysoße & Pommes frites
*German curry sausage with spicy curry sauce and French fries*

**Gebratener Fleischkäse** 15.20€
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat
*Pan-fried Bavarian meat loaf with gravy, crispy fried onions and homemade potato salad*

**Bratwursteller**
mit grober Bauernbratwurst, Kalbsbratwurst, Bratkartoffeln & Röstzwiebeln 15.90€
*Mixed grilled sausage platter with coarse pork sausage, veal sausage, fried potatoes and crispy fried onions*

# Vom Rind

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 29.50€
mit hausgemachten Spätzle, Grillgemüse, Röstzwiebeln & kräftiger Bratensoße
*Swabian roast beef with crispy fried onions, hand-made Swabian egg noodles and rich beef jus*

**Pfeffersteak vom Rind** 29.50€
mit cremiger Pfefferrahmsoße, Grillgemüse & Pommes frites
*Grilled beef steak with peppercorn cream sauce and French fries*

**Kranz-Burger** 17.20€
Rindfleisch-Patty, Laugen-Bun, Schaschlikspeck, Schmelzzwiebeln, Emmentaler, Burgersoße & Pommes frites
*Burger with a beef patty, pretzel bun, smoked bacon, caramelized onions, Alpine cheese, burger sauce and French fries*

**Saure Rindsleber** 15.20€
in einer mit Essig verfeinerten Bratensoße, dazu Bratkartoffeln
*Pan-fried beef liver in a vinegar-infused gravy with fried potatoes*

**Gebratene Ochsenfetzen** 23.90€
mit Röstitaler, kräftiger Zwiebelsoße & Kräuterbutter
*Pan-fried beef steak strips with crispy rösti potato cakes, onion gravy and herb butter*

# Fleischlos

**Röstitaler** 14.20€
mit Kräuterquark & Grillgemüse
*Crispy rösti potato cakes with herb quark and grilled vegetables*

**Käsespätzle** 13.80€
hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse & Röstzwiebeln
*Swabian cheese noodles (Käsespätzle) with crispy fried onions*

**Vegane Currywurst** 9.60€
an pikanter Soße & Pommes-frites
*Vegan Curry Sausage with tangy curry sauce & chips*

# Für unsere Kleinen

**„Weiß ich nicht!“** 11.20€
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes-frites
*Small breaded pork schnitzel with French fries*

**„Mag ich nicht!“** 6.20€
Spätzle mit Soß
*Spätzle (Swabian egg noodles) with gravy*

**„Schmeckt mir nicht!“** 11.20€
Maultäschle mit Kartoffelsalat und Bratensoße
*Small pan-fried Swabian Maultaschen with potato salad and gravy*

**„Darf ich noch?“** 4.50€
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Smarties®
*Vanilla ice cream with chocolate sauce and Smarties®*

# Vesper

**Wurstsalat** 11.20€
mit feinen Lyoner Streifen an unserem Hausdressing, garniert mit roten Zwiebeln und Essiggurken
*Sausage salad with fine strips of Lyoner, served with our house dressing, garnished with red onions and pickles*

**Hegauer Wurstsalat** 12.20€
Wurstsalat mit Schwarzwurst
*Hegau sausage salad with black pudding*

Als Schweizer Wurstsalat +1,50€
*With Emmentaler-Cheese +1,50€*

**Garnierter Wurstsalat** 14.50€
Wurstsalat an verschiedenen angemachten Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
*Garnished sausage salad served with a variety of dressed leaf and seasonal raw vegetable salads*

**Russische Eier** 14.90€
Blatt- und Rohkostsalate, hausgemachter Fleisch- und Kartoffelsalat mit Salami und Ei
*Leaf and raw vegetable salads, homemade meat- and potato salad with salami and egg*

# Dessert

**Affogato** 5.20€
Espresso mit Vanilleeis und einem Klecks Sahne
*Vanilla ice cream with espresso and whipped cream*

**Apfelstrudel** 7.90€
mit Vanillesoße & Sahne
*Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

**Warmer Schokoladenkuchen** 6.80€
mit Joghurteis, Kirschgrütze & Sahne
*Warm Chocolate Cake with yogurt ice cream, cherry compote & whipped cream*