Seit 1966

Wochenkarte

Mittagstisch

je 12,00€

Montag
Knuspriges Hähnchenschnitzel Wiener Art mit Pommes frites, dazu Salatbeilage
Crispy breaded chicken schnitzel with French fries & side salad

Dienstag
Herzhaftes Haschee mit cremigen Rahmkartoffeln, dazu Salatbeilage
Savory minced meat in gravy with creamy potatoes & side salad

Mittwoch
Zartes Siedfleisch mit Meerrettichsoße & Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Salat
Tender boiled beef with horseradish sauce, boiled potatoes & beetroot salad

Donnerstag
Serbisches Reisfleisch vom Schweinebauch mit würzigem Tomatenreis, dazu Salatbeilage
Serbian-style pork belly with seasoned tomato rice & side salad

Freitag
Tagliatelle in cremiger Käsesoße mit geschmorten Tomaten, dazu Salatbeilage
Tagliatelle in creamy cheese sauce with slow-roasted tomatoes & side salad

Saisonales

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

Hirschgulasch 27.90€
mit Rotkraut, Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle
Venison goulash with red cabbage, lingonberries & spaetzle

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

Für kalte Tage

Zitronen Ingwer Tee

mit frischer Minze

0.3l - 4.90€

Aktionsbier



Hacker Pschorr Kellerbier

Naturtrübes, süffiges Kellerbier mit malzigen Noten, feiner Hopfenwürze und angenehm mildem Abgang.

0.30l - 3.90€
0.50l - 4.90€

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