

Unsere Speisekarte

SUPPEN:	Hirnsuppe oder Flädlessuppe	6.50
	Schaumsuppe vom Hokaidokürbis und Mango	6.50
VORSPEISEN:	Blattsalat mit Rohkoststreifen, Speck und geröstetem Brot	8.50
	In Minze und Riesling gegarte Kutteln mit geröstetem Brot	9.00
APERITIF:	1 Glas Aperol Spritz oder Sarti Spritz	7.50
	1 Glas alkoholfreier Sekt Jörg Geiger, rotfruchtig 0,2 l	7.00
	Unser Quittenschorle 0,4 l	4.00
HAUPTGERICHTE:		
	Geschmortes Rinderbugblutt mit Salsiccia, Spitzkohl, Erdäpfelschaum und Spätzle	26.00
	Gebratene Kräuterseitlinge, Kartoffelschaum, Sellerie, Wirsing, Schupfnudeln	22.50
	Geschmorte Rote Bete, Meerrettich, Schwarzwurzel, Wilder Brokkoli, Wienerkartoffeln	22.50
	Sautierter Wildschweinbauch in Portweinjus mit Kohlrabi, Blattspinat, Kroketten	24.00
	Ermstalforelle "Müllerin" mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat	24.00
	Das Cordon bleu: Kalbsrücken, Hinterschinken, Bergkäse, Bratkartoffeln, bunter Salat	33.00
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salat	28.50
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Portweinjus, Spätzle und buntem Salat	33.00
	Schweineschnitzel mit Pommes Frites o d e r Spätzle und buntem Salat	19.00
	Upflamörer Linsen mit Spätzle, Saiten und Speckscheibe	17.50
	Unsere Maultaschen in der Brühe oder geschmälzt mit Kartoffelsalat	17.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salat	15.80

Unsere Weinempfehlung:

Nero Davola IGP Rocena, Sizilien, Duft von Waldfrüchten, lebendig, vollmundig	0,2 l	8.60
Konvent, Klosterhof Riesling mit Sauvignon blanc, spritzig und exotisch	0,2 l	7.90
Chardonnay von der Kellerei Bozen, Südtirol, frisch, elegant, fein	0,2l	7.90

DESSERTS:

In Rum eingelegte Ananas mit Escoffier-Vanilleeis und Schlagsahne	8.00
1 Solokugel Mövenpick Walnuss mit Kirschwasser-Eierlikör	5.00
Unsere Sorbets in den Sorten: Kokos,- Mango,-oder Himbeer	3.50
Kleiner Abschluss: Eine Tasse Espresso mit einer kleinen Creme Brulee	5.80
Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und Umbestellungen berechnen wir € 1.00	