Aus unserem Küchele !

Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
5,20

Tafelspitzbrühe mit Tafelspitzwürfel
und Kräuterflädle
5,20

Schmalzhäfele
mit Zwiebeln und Bauernbrot
4,80

Knoblauchbrot vom Öfele
4,50

Röstbrot mit Tomaten und Zwiebeln
5,20

Aus unserem Küchele !

Zwischengerichte

Kräuterpfannkuchen mit buntem Gemüse
und Pilzrahmsauce
14,50

Carpaccio von Roter Bete
mit gebratenen Ziegenkäse im Speckmantel
13,50

Schneckenpfännle
mit Kräuterbutter und Weißbrot
9,20

Überbackenes Käsetöpfle
mit Weißbrot
10,50

Aus unserem Küchele !

Knackige Salate

Kleiner Salat
aus dem Kräutergärtle
5,80

Grober Salat
aus dem Kräutergärtle
10,20

Wurstsalat mit Leberkäse und Käse
(Sommerzeit)
13,50

„Keller – Gröstl“

Gemischter Salatteller mit gebratenen Schupfnudeln,
Maultaschen, Zwiebeln und etwas Speck)
14,80

Salatteller
mit gebratenen Garnelen und Gemüse
in Balsamicodressing
19,80

Aus unserem Küchele !

Hauptgänge

Käsespätzle
mit Rahm, Zwiebelsauce und Salat
14,50

Geröstete Maultaschen
mit Rührei und Salat
13,50

Vegetarischer Gemüseteller
mit Bubespitzle und Salat
16,80

Tafelspitz
mit Meerrettichsauce und Kartoffeln
18,50

Kartoffel,- Rosmarinpfanne mit Schweinefiletstreifen,
Gemüse und bunter Pfeffersauce
17,80

Aus unserem Küchele !

Hauptgänge

Schweinelendchen
mit Rahmchampignons, Spätzle und Salat
20,50

Knoblauchsteak
vom Rind, mit kleinem Gemüse und Salat
22,80

Schwäbischer Rostbraten
mit frischem Meerrettich,
Röstkartoffeln und Salat
22,80

Rinderrückenstreifen
mit Pommery-Senfsauce,
Spätzle und Salat
22,80

Aus unserem Küchele !

Dessert

Apfelstrudel mit Knusper – Vanille – Eis
8,20

Creme Brülée mit karamelisiertem Zucker
6,50

Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce
9,20

Vanille – Eis trifft Espresso
4,50

Hausgemachtes Eis
der Jahreszeit entsprechend
8,80