

## AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE!



### **Aperitif- Empfehlung 2018!**

*~APPLE TONIC~ STUTTGART DRY GIN „GINSTR“  
mit einem Hauch Apfel und Tonic Water  
0,2 l / 6,80*



### **Vorspeise!**

*In Buchenholz hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs  
mit Meerrettich-Sahne und Butter dazu Weißbrot  
11,80*

### **Suppe!**

*Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry und Rehfilet-Würfeln  
6,50*

### **Spezialität!**

*„WILD VOM HEIMISCHEN JÄGER, DA WEIß MAN WO ES HERKOMMT“  
Wildbraten vom Reh oder Jungwildschwein (je nach Jagderfolg)  
mit Pfifferlingen und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle  
19,80*



### **Klassiker!**

*„QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH AUS HOHENLOHE“  
Cordon-bleu aus dem Schweinerücken  
gefüllt mit Schinken und Käse dazu einen großen Salatteller  
18,90*

*Zarte Kalbfleischstreifen „Züricher Geschnetzeltes“ in Rahmsauce  
mit Rahmpilzen und Kartoffel-Rösti's  
19,80*

### **Knackiger Salat!**

*„GROßE SALATPLATTE KALBFLEISCH“  
Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing und  
Kartoffelsalat dazu gebratene Kalbfleischstreifen und geröstete Pinienkerne  
15,80*



### **Aberdeen Angus Rind!**

*Saftiges 250g „Rumpsteak“ vom Grill  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites  
24,80*

*Traditioneller „Zwiebel-Rostbraten“ mit in der Pfanne gebratenen  
Zwiebelscheiben und Bratensaft dazu gewürfelte Bratkartoffeln  
21,80*

*Inklusivpreise in Euro*

## **🍷 Kindergericht!**

**„QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH AUS HOHENLOHE“**

**„Kinder-Schnitzel“ Kleines Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur  
dazu Pommes frites oder Spätzle**

**9,80**

---

## **🍷 Vegetarische Gerichte!**

**„BAYRISCH-MEDITERRAN – HERZHAFT & RAFFINIERT AUFEINANDER ABGESTIMMT“**

**Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse gebacken  
an Ofen-Cherrytomaten mit Pinienkernen und schwarzen Oliven<sup>6</sup>**

**16,90**

---

**„MIT FEINER KÄSEKRUSTE NACH TRAUBE HANWEILER ART“**

**In der Pfanne „Geröstete Käsespätzle“ mit Emmentaler dazu bunter Salat**

**13,50**

---

## **🍷 Vegan – lecker & rein pflanzlich!**

**„ZWIEBELROSTBRATEN 4.0 – DEN MUSS MAN PROBIEREN“**

**Veganer Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebelscheiben und brauner Soße  
dazu Röstkartoffeln**

**17,80**

---

## **🍷 Fischgericht!**

**„KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN – SCHMECKT BESONDERS LECKER“**

**Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Fenchelgemüse  
mit roter Paprikasoße und Basmati-Reis**

**19,80**

---

## **🍷 Vesper - Schwäbische Brotzeit!**

**„Schwäbischer Wurstsalat“ Schinkenwurststreifen mit Schwarzwurst  
in Essig-Öl-Zwiebeln angemacht dazu Bauernbrot**

**8,90**

---

## **🍷 Aus Jörg`s Räucherammer!**

**„ L A C H S B R O T “**

**In Buchenholz hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs  
auf Bauernbrot belegt mit Zwiebelringen und Kapern**

**12,50**

---

**... und vieles mehr!**

**Die Zusatzstoffe & Allergene der bei uns verwendeten Produkte finden Sie in unserer Karte im Lokal.**

**Änderungen vorbehalten!**

**Inklusivpreise in Euro**