



SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Rahmsüppchen von Maronen mit Trüffelöl	4,40
Gezupfter Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speckkrusteln, Zwiebelringe und Croûtons	5,80

SALATE

Bunter kleiner Salatteller der Saison	4,70
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurtdressing <u>wahlweise:</u>	
mit Fischknusperli und Remouladensauce	13,80
Lachsforellenfilet mit buntem Pfeffer vom Grill kross gebraten	17,80
mit Rumpsteak vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter	19,80

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstäbchen sind Pommes frites mit Ketchup	4,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Zanderknusperle mit Remouladensauce und Pommes frites	8,50

Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



FISCH UND VEGETARISCH

Rostbraten vom Zander mit knusprig gebackenen Zwiebeln (s.) auf kräftiger Rotweinglace an Saisongemüse und Schupfnudeln	18,50
Lachsforellenfilet mit buntem Pfeffer kross gebraten (s.) auf Apfel-Zwiebelragout an Orangensauce und Tagliatelle	21,50
Waldpilze in Sahnesauce mit gebratenen Serviettenknödel (s.)	12,50
Kräuter-Omelette mit feinem Gemüse, Schafskäse und Kartoffelplätzchen	13,50

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,00
Putenbruststeak mit Pilzrahmsauce (s.) an Saisongemüse und hausgemachten Spätzle	14,80
„Hohentwiel Schlemmerschmaus“ Medaillons vom Schweinefilet auf rahmigen Waldpilzen (s.) und gebratene Maultasche an Saisongemüse und Kartoffelplätzchen	17,80
Hirschragout in Burgundersauce mit Pilzen, (s.) Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	18,50
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce mit glasierten (s.) Sauerkirschen, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	19,50
Barbarie Flugentenbrustfilet im Orangen- Honiglack an Portweinglace auf Apfel-Zwiebelragout und Schupfnudeln	20,50
Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind mit Kräuterbutter auf grünen Speckbohnen und Kartoffelröstinchen	23,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



VESPERKARTE (ab 14.30 Uhr möglich)

Toast Hawaii Toast, Schinken, Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringe und Bauernbrot	9,80
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Joghurtdressing <u>wahlweise</u> :	
mit gebratenen Putenbruststeak	12,80
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken	13,80
Waldpilze in Sahnesauce mit gebratenen Serviettenknödel	12,50
Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,00

EISBECHER UND HAUSGEMACHTE DESSERT

Gemischtes Eis	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Kindereis Kunterbunt mit Sahne und Smarties (1)	3,50
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
Waldbeeren-Becher Waldbeer- und Vanilleeis auf Beerenragout und Sahne	6,80
„Cup Cappu“ Schoko- und Cappuccinoeis auf Baiserstückchen, Eierlikör und Sahne	7,30
Geflämmtes Parfait von Schokolade und Grappa auf Beeren-Coullis und Vanillesauce	7,80
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und Walnusseis	8,00

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Cappuccino, Waldbeer

Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.).