

Suppen & Vorspeisen

„Schwäbische Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen | 8

Vegetarische Samtsuppe

nach Tagesempfehlung | 8



Klare Fischsuppe

mit Maultäschle & Gemüsestreifen | 9.5

„Schwabenaustern“

6 Schnecken im Pfännle mit Café de Paris überbacken | 10

Hasugebeizter Lachs

an Senf-Dill-Soße | 16

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit French-Dressing | 8



Hausgemachter Kartoffelsalat | 4.5



Gerne servieren wir Ihnen auch einen Salat anstatt Ihrer Beilage | 4

Salate

„Landhaus-Salat“

großer Salatteller

mit gebratenem Hähnchenfleisch und knusprigem Speck | 19.5

„Störtebeker-Salat“

gegrillte Fischfilets mit Café de Paris

-Lachsforelle & Saibling- von der Forellenzucht Belser, Haigerloch
an einem großem Salatteller | 25

„Bayrischer Salat“

großer Salatteller mit süßem Senf-Dressing

dazu paniert gebackene Weißwürsten & Brezel-Croutons | 19.5

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, geben Sie uns bitte Bescheid!

Spezialitäten des Hauses

Schweinefilet „Haberschlachter“

mit Lemberger-Preiselbeersoße
und überbackenen Käsespätzle | 27

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsoße,
Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Kroketten | 27

Kalbschnitzel „Wiener Art“

paniert gebacken mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren | 33

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle | 34

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle | 37

„Zürcher Geschnetzeltes“

Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße
auf hausgemachten Kartoffelrösti | 34

Gebratene Kalbsleber

mit geschmälzten Zwiebeln, gebratenem Speck und Apfelscheiben,
dazu Röstkartoffeln | 29

„Grillteller“

Medaillons von Schwein, Hähnchen und Rind
mit Café de Paris, Speck-Bohnen und Pommes frites | 27

Wir können alle Gerichte auch als kleine Portion kochen

Frisches aus der Forellenzucht Belser -Haigerloch-

Lachsforelle auf der Haut gebraten
mit einer Soße aus Lauch, Champignons und Tomaten
dazu Butternudeln | 29

„Schwäbischer Fischteller“

Fischfilets in Butter angebraten
auf schwäbischen Alblinsen und hausgemachten Spätzle | 28

Filet vom Saibling

gegrillt, auf einer Apfel-Most-Soße
mit gebratenen Brokkoli und Reis | 30.5

„Catch of the Day“.

Man kennt es unter diesem Motto.

Wir haben zusätzlich immer eine aktuelle Frisch-Fischempfehlung für Sie im Haus.
Einfach nachfragen!

Vegetarische Spezialitäten



„Mediterranes Reispfännle“

mit geschmortem Gemüse | 19



Kräuterflädle

gefüllt mit cremigem Champignonragout | 20

„Luzerner Rösti“

Kartoffelrösti mit buntem Marktgemüse & Bergkäse überbacken
auf Pilzrahmsauce | 20.5

Grünkernbratlinge

mit gebratenen Pilzen, Kartoffel-Wedges & Kräuter-Dip | 21.5

Unsere Lieblings-Schnitzel

Pikantes Paprika-Schnitzel

vom Schweinerücken an würziger Paprika-Soße
mit Pommes frites | 24

„Griechisches-Schnitzel“

aus Pute, gefüllt mit Hirtenkäse
auf geschmortem Ofenkartoffel-Gemüse | 26

„Österreichisches Schnitzel“

gesottenes Rindfleisch, paniert mit süßem Senf & Kren gebacken
dazu Kartoffel- & Blattsalat | 30

„Schwarzwälder Schnitzel“

vom Kalb gefüllt mit Camembert & Schwarzwälder Schinken
in Eihülle gebacken
an Rahmsoße mit gebackenen Champignons & hausgemachten Spätzle | 34

„Hawaii Schnitzel“

aus Pute, mit Ananas, Kochschinken & Käse überbacken
an fruchtiger Currysoße mit Reis | 24

„Jägerschnitzel“

an Rahmsoße mit gebratenen Champignons & Spätzle | 24

Für Verpackung berechnen wir:

Einwegverpackung	1.5
unser Pfand für Mehrwegsystem	10

Maultaschen & Kleinigkeiten

Hausgemachte Maultaschen...

... in der Brühe

mit Kartoffelsalat | 18

... „Wiener Art“

-paniert gebacken-

mit Spiegelei an buntem Salat und Kartoffelsalat | 18.5

... „Gärtnerin“

auf Rahmsoße mit frischem Gartengemüse | 18.5

Schwäbische Alblinsen*

mit geräucherten Schweinebäckle,

Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle | 19.5

„Tellerschnitzel“ vom Schweinerücken

paniert gebacken mit Pommes frites

und gemischten Beilagensalat | 22.5

„Stiegel-Pfännchen“

geschnetzeltes gemischt mit frischem Gemüse

und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße | 19

* mit Nitritpökelsalz