

„Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen | 7.9

Kräuter-Samtsuppe
mit Kräuteröl | 7.9



Vorspeisen

„Schwabenaustern“

6 Schnecken im Pfännle mit Café de Paris überbacken | 9.5

Hasugebeizter Lachs

an Senf-Dill-Soße | 15.9

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit French-Dressing | 7.9



Hausgemachter Kartoffelsalat | 4.5



Gerne servieren wir Ihnen auch einen Salat anstatt Ihrer Beilage | 3.7

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 | 24.9

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, geben Sie uns bitte Bescheid!

Spezialitäten des Hauses

Schweinefilet „Haberschlachter“

mit Lemberger-Preiselbeersoße
und überbackenen Käsespätzle 26

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsoße,
Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Kroketten | 26

Kalbschnitzel „Wiener Art“

paniert gebacken mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren | 32.5

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle | 32.5

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle | 35.5

„Zürcher Geschnetzeltes“

Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße
auf hausgemachten Kartoffelrösti | 32.5

Gebratene Kalbsleber

mit geschmälzten Zwiebeln, gebratenem Speck und Apfelscheiben,
dazu Röstkartoffeln | 28.5

„Grillteller“

Medaillons von Schwein, Hähnchen und Rind
mit Café de Paris, Speck-Bohnen und Pommes frites | 25.5

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 Pilzrahmsoße | 20.5

Grünkernbratlinge

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

„Stiegel“-Matjes

-frischer Emden Matjes-

Vorspeise

„Friesische Frühlingsrolle“

gefüllt mit Matjes, Kartoffeln, Essiggurken & Zwiebeln
auf Gurken-Schmand | 15

Hauptgänge

„Hausfrauen Art“

Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln & Essiggurke | 23

„Schwäbisch“

auf Linsensalat mit Meerrettichcrème | 23

„Italienisch“

warm serviert, auf geschmortem mediterranem Gemüse & Oliven | 23

„Dänisch“

Sauerrahm mit Äpfeln, Essiggurken, rote Bete & Zwiebeln | 23

„Indisch“

an gebratenen Apfelscheiben mit Currysoße | 23

„Dreierlei vom Matjes“ | 26

bitte wählen Sie dazu

hausgemachtes Sauerteigbrot, Petersilienkartoffeln oder Röstkartoffeln

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“

geschnetztes gemischt mit frischem Gemüse

und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße | 19

* mit Nitritpökelsalz