Suppen & Vorspeisen

„Schwäbische Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen | 8

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Chili-Öl | 8

„Schwabenaustern“
6 Schnecken im Pfännle mit Café de Paris überbacken | 10

Geräucherte Lachsforelle
auf schwäbischen Alblinsensalat | 16

Schweinskopfsülze
von der Wildsau mit Salatstrauß & Honig-Senfdressing | 13

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

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 Pommes frites
und Preiselbeeren | 33

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -
mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle | 34

„Schwabenteller“ - vo ällem ebbes -
Zwiebel-Rostbraten - medium gebraten – mit Trollingersoße
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle | 37

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes
in Champignonrahmsoße
mit Erbsen & hausgemachten Kroketten | 34

„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
Bei Änderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

Frisches aus der Forellenzucht Belser, Haigerloch

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

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 bieten zusätzlich immer eine aktuelle Frisch-Fischempfehlung für Sie an.
- Einfach nachfragen!

Vegetarische Spezialtäten

Hausgemachte Rote Bete Gnocchi

in Walnussöl gebraten
mit karamellisiertem Kohl & Walnüssen| 24

„Albschmaus“
bunte Pfanne aus gebratenen Kräuterknöpfle & frischem Marktgemüse
auf Pilzrahmsoße | 20

2erlei Kohlroulade
mit Sauerteig-Brot & GRaupenfüllung auf würziger Gorgonzola-Soße | 23

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

Wildschwein

-aus heimischer Jagd-

Fleischküchle & paniertes Schnitzel
mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Spätzle | 28

Krautwickel
an Trollinger-Specksoße & Salzkartoffeln | 26

Rückensteak
an Balsamico-Zwetschgen
mit Blumenkohl & Kartoffel-Püree | 34

„low & slow“
-saftig aus dem Ofen-
mit karamellisiertem Rosenkohl & Sauerteig-Serviettenknödel|32

”

Für Verpackung berechnen wir

Einwegverpackung	1.5
unser Pfand für Mehrwegsystem	10

Dessert

Dessertteller „Stiegel“ - vo ällem ebbes -
lassen Sie sich überraschen ‖ *8.9*

Café gourmand
Panna cotta mit salziger Karamellsoße, Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso ‖ *8.5*

„mini-Gourmand“
Espresso mit einer kleinen Überraschung ‖ *5.5*

Crème brûlée ‖ *6.9*

Mousse au Chocolat *von Zart-Bitter Schokolade* ‖ *6.9*

Eiskaffee
Vanilleeis mit kaltem Kaffee aufgegossen und Schlagsahne ‖ *6.8*

Heiße Himbeeren *mit Vanilleeis & Sahne* ‖ *6.9*

Bananen-Split
Vanille- & Schokoladeneis mit Banane, Sahne & Schokosoße ‖ *6.9*

Kleinigkeiten

Kleines Panna Cotta *mit salziger Karamellsoße* ‖ *3.9*

Eine Nocke Mousse au Chocolat ‖ *3.9*

Kleine Crème brulée ‖ *3.9*

„Espresso-Krokant“
eine Kugel Espresso-Krokant-Eis
mit Kaffeelikör aufgegossen & „a Muggeseggele“ Sahne ‖ *4.2*

Kürbis²
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl & karamellisierten Kürbiskernen ‖ *4.2*

1 Kugel Milcheis oder Sorbet ‖ *2*
Vanille, Stracciatella, gebrannte Mandel, Espresso-Krokant Pistazie, Schokolade
Sorbet nach Angebot
-wahlweise mit ***salziger Karamellsoße, Schokosoße oder Sahne*** ‖ *1.5*
Eier- oder Kaffelikör ‖ *1.7*

Zum Nachtisch empfehlen wir ein Gläschen
5cl 5.9

P.X. – „San Emilio“
Pedro Ximénez Sherry – Lustau

Churchill's Reserve Port
Ruby-Port