

Vorspeisen

Der Anfang...

„Ziege im Acker“ € 9,90

Lauwarmer Ziegenkäse – Feldsalat – Portweinfeige – Schinkenspeck ⁽¹⁵⁾

Warm cheese of goat – lamb's lettuce – figs in port wine – ham

Carpaccio € 10,90

Feines Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto – Ruccola-Salat


Fine beef carpaccio with basil pesto-rocket salad

Suppen

Die Steigerung...

Gemüsebrühe mit Kräuter-Flädle € 3,40
Vegetable broth with herb-pancake strips

Schwäbische Maultaschensuppe € 4,90
Broth with filled pastry

 **Herbstkreation – Kürbiswunder** € 4,90
Kürbiscremesüppchen mit seinen gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
Pumpkin cream soup with roasted kernels and pumpkin seed oil


Feurige Gulaschsuppe € 6,90
Realy spice goulash soup

Salate

Variationen des Herbstes ...

Gschwätzig – Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln € 5,90
swabian potato salad with onions

Portion Schweizer Wurstsalat ⁽¹⁵⁾ € 6,90
Portion Swiss sausage salad

 **Herbstkreation – „Ententanz“** € 9,90
Feldsalat – geräucherte Entenbrust - Ziegenfrischkäse
arugula – smoked duck breast - goat cheese

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Bunter Salat mit unserem Hausdressing		€ 3,90
<i>Autum salads with house dressing</i>		
mit gebratenen Pilzen und Walnüssen	+	€ 5,00
<i>with fried mushrooms and walnuts</i>		
mit gebratenen Putenbruststreifen und Sweet Chili Sauce	+	€ 6,00
<i>with roasted turkey breast and sweet chili sauce</i>		
mit White Tiger Gamba's und Sweet Chili Sauce	+	€ 8,00
<i>with white tiger shrimps and sweet chili sauce</i>		
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	+	€ 7,00
<i>with goat fresh cheese au gratin</i>		
mit 200g Jungbullen-Rumpsteak und Kräuterbutter	+	€ 13,00
<i>with 200g jungbull rumpsteak an herbal butter</i>		

Vegetarisch & Vegan

Ganz schön grün...



Zucchiniboot – „Ahoi“ € 11,90
Polenta – Olive – Paprika – Tomatenschmelz
Zucchini – spelled – olive – pepper – tomato melt



Schni – Po – Sa „Vegan“ € 12,90
Polenta – Pommes frites – Salat
Polenta-Schnitzel – Pommes – Salat



Sommerkreation – „ Ganz schön pfiffig „ € 12,90
Steinpilzravioli – gebratene Pfifferlinge - Ruccolapesto
Porcini Ravioli - fried chanterelle - wild rocket pesto



Käsespätzle hausgemacht € 12,40
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat
Cheese noodles hand-scraped with onion melt



„Richtig gewickelt“ € 11,40
Kräutercrêpe – Sautierte Champignons in Sherry-Rahm
Herb crêpe - Sauteed mushrooms in sherry cream

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Fisch

Ins Netz gegangen...

Forelle "Müllerin Art" € 17,90

Ganze gebratene Forelle - braune Butter – Lauchgemüse – Butterkartoffeln
"trout miller"- buttered potatoes - spinach

 **„Wald und Meer“** € 19,90

Gebratenes Zanderfilet an Steinpilz-Risotto mit Vanilletomaten und Kakaobohnen
Fillet of red mullet on stone mushroom risotto with vanilla tomatoes and cocoa beans

Fleisch

Der Höhepunkt...

„Hör mal wer da hämmert“ - Schnitzel Wiener Art € 9,40

Großes Schnitzel vom Schwein – Beilagensalat
Pork cutlet - side salad

„A Kruschtsaubroda mit a scheana Balla“ € 11,90

Schweinekrustenbraten – Schwarzbier-Sauce – Princessbohnen
Roast pork - black beer sauce - Princess beans – house made swabian noodles

„Lendchen Schwein, ging allein ...“ € 11,90

Gebratenes Filet vom Schwein an sautierten Pilzen in Rahm
Pork loin - cream sauce – mushrooms

„Oh du liebes Bäckle“ € 14,90

Geschmortes Ochsenbäckchen an Trollingersöble und Butterböhnchen
Braised ox cheek with trollinger meat and butter beans

 **Herbstkreation – „Entenlust“** € 17,90

Rosa gebratene Entenbrust von der Barbarie Ente – Orangenjus
Apfelrotkohl - Kartoffelklöße
Pink roasted duck breast from the Barbarie duck - Oranges jus - red cabbage potato dumplings

Kalbsrücken im Grünen € 20,90

Rosa gebratener Kalbsrücken – Kräuterkruste – Steinpilz-Ragout
Roast veal steak - wild herb crust – stone mushroom ragout

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Der Beliebteste ...

Zwiebelrostbraten – groß, mit ??? ond Soß!

Roastbeef vom Jungbullen – Zwiebeln – Trollingersößle - bunter Beilagensalat

Roasted beef with Onion – wine sauce – mixed salad

“ Ladykracher ”	200g**	€ 14,20
“ Mann oh Mann ”	300g**	€ 17,20
“ Boah Ey ”	400g**	€ 19,90



* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Steaks – „Wahnsinns Rind“

Rinderhüftsteak „Argentina“ <i>Sirloin steak</i>	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 12,40 € 15,40
Rumpsteak „Jungbulle“	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 12,90 € 15,90
Kalbsrückensteak <i>Veal steak</i>	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 14,40 € 17,40
Rinderfilet „Argentina“ <i>tenderloin</i>	„Ladykracher“ 150g** „Mann oh Mann“ 250g**	€ 16,90 € 23,90

Zu allen Steaks reichen wir einen kleinen gemischten Salat vorweg.
To all steaks are served with a small salad to start.

Saucen zu den Gerichten

home made

Trollinger-Bratensauce	€ 2,40	Sauce Hollandaise	€ 3,40
Rahmsauce	€ 2,70	Sauce Bernaise	€ 3,40
Pilzrahmsauce	€ 3,20	Kräuterbutter	€ 2,40
Pfefferrahmsauce	€ 3,20		

Beilagen-Portionen zu den Gerichten

Side dishes

Pommes frites	€ 2,90	Speckbohnen	€ 3,90
Hausgemachte Spätzle	€ 3,90	Gebratene Champignons	€ 3,90
Kartoffel-Kroketten	€ 3,40	Grillgemüse	€ 3,40
Bratkartoffeln	€ 3,40	Grilltomate	€ 3,40
Rosmarin-Kartoffeln	€ 3,40	Apfel-Blaukraut	€ 3,40
Kartoffel-Klöße	€ 3,40		

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Dessert

Die Versuchung...

„Grütz dich Beere“	€ 4,50
<i>Beerengrütze mit Vanille-Eis</i>	
<i>Berry jelly with vanilla ice cream</i>	
„Freches Früchtchen“	€ 4,90
<i>Feiner Fruchtsalat mit Zitronen-Sorbet</i>	
<i>Fine fruit salad with lemon sorbet</i>	
„...hier kommt die Sonne“	€ 6,90
<i>Crème brulée von der Tonka-Bohne - Passionsfruchtsorbet</i>	
<i>Crème brulée from the tonka bean - passionfruit sorbet</i>	
 „Honey Moon“	€ 6,90
<i>Walnußparfait mit Walnusskrokant und Beerenfrüchte</i>	
<i>walnut parfait with walnut brittle and berries</i>	
Herbstkreation – „Hot Love“	€ 5,90
<i>3 Kugeln Vanilleeis – Warme Himbeersauce</i>	
<i>3 scoop of vanilla ice cream - hot raspberry sauce</i>	
„Crepes Royal“	€ 5,90
<i>Süßer Pfannkuchen mit Vanilleeis und Beeren</i>	
<i>Sweet pancake with vanilla ice cream and berries</i>	
1 Kugel Eis	€ 2,40
<i>1 scoop of ice cream</i>	
3 Kugeln Eis	€ 4,90
<i>3 scoop of ice cream</i>	
... mit Sahne	+ € 0,70
<i>... with cream</i>	

Unsere Eissorten, von C'arte D'or:

Our flavors of C'arte D'or:

Erdbeer	Vanille	Schokolade	Latte Macchiato
<i>Strawberry</i>	<i>Vanilla</i>	<i>Chocolate</i>	<i>Latte Macchiato</i>
Karamell	Zitronensorbet	Mango-Sorbet	Walnuß
<i>Caramel</i>	<i>lemon sorbet</i>	<i>mango sorbet</i>	<i>Walnut</i>

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Wild Things

Vorspeisen

Der Anfang...

- „ ... Fasantasie“** € 7,90
Gedünstetes Fasanenbrüstchen an Kürbis-Apfel-Chutney
Pheasant breast on blue pumpkin - appel confit
- „ Ohhh my Deerling“** € 10,90
Carpaccio vom Hirschfilet – Wildkräutersalat – Preiselbeer-Pflaumen-Konfit
Carpaccio of venison fillet - Wild herb salad - cranberry plum confit

Suppen

Die Steigerung...

- Wildkraftbrühe mit Waldpilznockerl** € 5,90
Game consommé with wild mushroom dumplings

Fleisch

Der Höhepunkt...

- Gebratenes Fasanenbrustfilet mit Steinpilzkruste – Preiselbeerbutter** € 15,90
Geschwenkte Rosenkohlblättchen mit Pistazien
Fried pheasant breast fillet with celeriac crust - cranberry butter –
Rosemary leaves with pistachios
- Feiner Rehkeulenbraten mit Backpflaumen gefüllt – Steinpilzrahm** € 16,90
Roasted turnip stuffed with baked plums – celeriac crème
- Hirschrücken unter der Pilzkruste – glasierte Kürbisspalten** € 19,90
Saddle of deer under the mushroom crust - glazed pumpkin slices
- „Schnitzeljagd“ - Paniertes Hirschschnitzel – Waldpilzrahm** € 15,90
breaded deer cutlet - wild mushroom cream
- „Wildes Gewürfel“** € 14,90
Wildschweingulasch – geschwenktes Wirsinggemüse
Wild boar stew with chanterelles - savoy cabbage

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal