

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

Suppen

Die Steigerung...

Gemüsebrühe mit Kräuter-Flädle € 3,90

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

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 Argentinia-Rumpsteak und Kräuterbutter	+	€ 15,00
<i>with 200g argentinia rumpsteak and herbal butter</i>		

Vegetarisch & Vegan

Ganz schön grün...



Zucchiniboot – „Ahoi“ € 13,90
Polenta – Olive – Paprika – Tomatenschmelz
Zucchini – spelled – olive – pepper – tomato melt



Käse – Wiener „Art“ € 14,90
Paniertes Käse mit würziger Tomatensauce auf einem Nudelbett, Kleiner Salat
Breaded cheese with a spicy tomato sauce on a bed of pasta, small salad



Herbstkreation – „ Ganz schön pfiffig „ € 15,90
Steinpilzravioli in Sherry-Rahmsauce – gebratene Waldpilze - Ruccolapesto
Porcini Ravioli in cream sauce - fried chanterelle - wild rocket pesto



Käsespätzle hausgemacht € 13,90
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat
Cheese noodles hand-scraped with onion melt



„Richtig gewickelt“ € 13,90
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" € 18,90
Ganze gebratene Forelle - braune Butter – Lauchgemüse – Butterkartoffeln
"trout miller"- buttered potatoes - spinach



„Wald und Meer“ € 20,90
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 € 11,90
Großes Schnitzel vom Schwein – Beilagensalat
Pork cutlet - side salad

„Lendchen Schwein, ging allein ...“ € 13,90
Gebratenes Filet vom Schwein an sautierten Pilzen in Rahm
Pork loin - cream sauce – mushrooms

„Oh du liebes Bäckle“ € 15,40
Geschmortes Ochsenbäckchen an Trollingersößle und Butterböhnchen
Braised ox cheek with trollinger meat and butter beans



Herbstkreation – „Entenlust“ € 19,90
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 € 21,90
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**	€ 16,90
“ Mann oh Mann ”	300g**	€ 18,90
“ Boah Ey ”	400g**	€ 23,90



* 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“	„Ladykracher“	200g**	€ 14,90
<i>Sirloin steak</i>	„Mann oh Mann“	300g**	€ 16,90
Rumpsteak „Jungbulle“	„Ladykracher“	200g**	€ 15,90
	„Mann oh Mann“	300g**	€ 18,40
Kalbsrückensteak	„Ladykracher“	200g**	€ 17,40
<i>Veal steak</i>	„Mann oh Mann“	300g**	€ 19,90
Rinderfilet „Argentina“	„Ladykracher“	150g**	€ 20,90
<i>tenderloin</i>	„Mann oh Mann“	250g**	€ 25,90

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	€ 2,90	Sauce Hollandaise	€ 3,70
Rahmsauce	€ 3,20	Sauce Bernaise	€ 3,70
Pilzrahmsauce	€ 3,40	Kräuterbutter	€ 2,50
Pfefferrahmsauce	€ 3,20		

Beilagen-Portionen zu den Gerichten

Side dishes

Pommes frites	€ 3,60	Speckbohnen	€ 3,90
Hausgemachte Spätzle	€ 3,90	Gebratene Champignons	€ 3,90
Kartoffel-Kroketten	€ 3,60	Grillgemüse	€ 3,50
Bratkartoffeln	€ 3,60	Apfel-Blaukraut	€ 3,60
Rosmarin-Kartoffeln	€ 3,60	Geschwenker Wirsing	€ 2,90
Kartoffel-Klöße	€ 3,60	Geschwenker Rosenkohl	€ 2,90
Süßkartoffelpommes	€ 3,90		

* Allergene / Inhaltsstoffe

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

Dessert

Die Versuchung...

„Grütz dich Beere“ € 4,50
Beerengrütze mit Vanille-Eis
Berry jelly with vanilla ice cream

„Freches Früchtchen“ € 5,90
Feiner Fruchtsalat mit Zitronen-Sorbet
Fine fruit salad with lemon sorbet

„...hier kommt die Sonne“ € 6,90
Creme brulee von der Tonka-Bohne - Passionsfruchtsorbet
Creme brulee from the tonka bean - passionfruit sorbet



„Ohh ... der ist ja süß“ € 6,90
Hausgemachte Tiramisu an Bourbon-Vanillesauce und frischen Beeren
Homemade tiramisu with bourbon vanilla sauce and fresh berries

Herbstkreation – „Hot Love“ € 6,90
3 Kugeln Vanilleeis – Warme Himbeersauce
3 scoop of vanilla ice cream - hot raspberry sauce

„Crepes Royal“ € 6,50
Süßer Pfannkuchen mit Vanilleeis und Beeren
Sweet pancake with vanilla ice cream and berries

1 Kugel Eis € 2,70
1 scoop of ice cream

3 Kugeln Eis € 5,90
3 scoop of ice cream

... mit Sahne + € 0,80
... with cream

Unsere Eissorten, von C'arte Dór:

Our flavors of C'arte Dór:

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

* Allergene / Inhaltsstoffe

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