

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

Feurige Gulaschsuppe

€ 6,90

Really spice goulash soup

Salate

Variationen des Frühlings ...

Gschwätzig – Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln

€ 5,90

swabian potato salad with onions

Portion Schweizer Wurstsalat ⁽¹⁵⁾

€ 6,90

Portion Swiss sausage salad

* 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>Spring 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 250g* Rumpsteak und Kräuterbutter	+ € 15,00
<i>with 250g* rumpsteak an herbal butter</i>	

Vegetarisch & Vegan

Ganz schön grün...



Zucchiniboot – „Ahoi“ € 12,90
Polenta – Olive – Paprika – Tomatenschmelz
Zucchini – spelled – olive – pepper – tomato melt



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



Frühlingskreation – „ Ganz schön pfiffig „ € 14,90
Steinpilzravioli in Sherry-Rahmsauce – gebratene Pilze - Ruccolapesto
Porcini Ravioli in cream sauce - fried mushrooms - wild rocket pesto



Käsespätzle hausgemacht € 12,90
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat
Cheese noodles hand-scraped with onion melt



„Richtig gewickelt“ € 12,90
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...

Frühlingskreation – „Royaler Fang“ € 18,90

Im ganzen gegrillte Dorade auf Grillgemüse

Spring Creation - On the whole grilled dorade barbecue vegetables

„Lach(s) doch mal wieder“ € 19,90

Pochierter Lachs – Riesling-Sauce – buntes Gemüse – Tagliatelle

Salmon – Riesling-Sauce - Tagliatelle – mixed vegetables

Fleisch

Der Höhepunkt...

„Hör mal wer da hämmert“ - Schnitzel Wiener Art € 9,90

Großes Schnitzel vom Schwein – Beilagensalat

Pork cutlet - side salad

„Lendchen Schwein, ging allein ...“ € 13,20

Gebratenes Filet vom Schwein an sautierten Pilzen in Rahm

Pork loin - cream sauce – mushrooms

„Oh du liebes Bäckle“ € 15,20

Geschmortes Ochsenschwanz an Trollingersößle und Butterböhnchen

Braised ox cheek with trollinger meat and butter beans

Smoked BBQ-Spareribs DUROC € 14,90

ca. 800g** saftige, geräucherte Spareribs vom Grill, mit Kräuterbutter

*Juicy, smoked grilled BBQ spare ribs, ca. 800gr.** with herbal butter*

„Lamm-Fromm“ € 15,20

Marinierte Lammhüfte, rosé gebraten, an Trollingersößle und Grillgemüse

Marinated rump of lamb, roasted rosé, a red wine sauce and grilled vegetables

* 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 ??? und Soß!

Roastbeef vom argentinischen Rind – Zwiebeln – Trollingersöble - bunter Beilagensalat

Roasted beef with Onion – wine sauce – mixed salad

“Ladykracher”	200g**	€ 15,90
“Mann oh Mann”	300g**	€ 18,90
“Boah Ey”	400g**	€ 21,90



* 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**	€ 13,90
<i>Sirloin steak</i>	„Mann oh Mann“	300g**	€ 16,90
Rumpsteak „Argentina“	„Ladykracher“	200g**	€ 14,90
	„Mann oh Mann“	300g**	€ 17,90
Kalbsrückensteak	„Ladykracher“	200g**	€ 16,20
<i>Veal steak</i>	„Mann oh Mann“	300g**	€ 19,20
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	€ 2,60	Sauce Hollandaise	€ 3,60
Rahmsauce	€ 2,90	Sauce Bernaise	€ 3,60
Pilzrahmsauce	€ 3,20	Kräuterbutter	€ 2,20
Pfefferrahmsauce	€ 3,20		

Beilagen-Portionen zu den Gerichten

Side dishes

Pommes frites	€ 3,10	Speckbohnen	€ 3,90
Hausgemachte Spätzle	€ 3,90	Gebratene Champignons	€ 3,90
Kartoffel-Kroketten	€ 3,60	Grillgemüse	€ 3,40
Bratkartoffeln	€ 3,40	Grilltomate	€ 3,40
Rosmarin-Kartoffeln	€ 3,40	Marktgemüse	€ 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“	€ 4,70
<i>Beerengrütze mit Vanille-Eis</i>	
<i>Berry jelly with vanilla ice cream</i>	
„Freches Früchtchen“	€ 5,20
<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>	
„...alles Käse oder was?“	€ 12,50
<i>„kleine französische Käsevariation“ mit Feigensenf</i>	
<i>Small variation of French cheese with fig mustard</i>	
„Hot Love“	€ 6,20
<i>3 Kugeln Vanilleeis – Warme Himbeersauce</i>	
<i>3 scoop of vanilla ice cream - hot raspberry sauce</i>	
„Crepes Royal“	€ 6,20
<i>Süßer Pfannkuchen mit Vanilleeis und Beeren</i>	
<i>Sweet pancake with vanilla ice cream and berries</i>	
1 Kugel Eis	€ 2,50
<i>1 scoop of ice cream</i>	
3 Kugeln Eis	€ 5,20
<i>3 scoop of ice cream</i>	
... mit Sahne	+ € 0,80
<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