

## Suppen

---

### „Schwäbische Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,  
Grießklößchen und Gemüsestreifen

7,9

### Spargel-Samtsuppe

mit Kräuteröl



7,9

## Vorspeisen

---

### „Schwabenaustern“

6 Schnecken im Pfännle mit Café de Paris überbacken

9,5

### Spargelsalat, lauwarm serviert

mit hausgebeiztem Lachs

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

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten, geben Sie uns bitte Bescheid!*

## ***Spezialitäten des Hauses***

---

<b>Schweinefilet „Haberschlechter“</b> mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle	26,-
<b>Schweinefilet „Zitterhof“</b> mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Kroketten	26,-
<b>Kalbschnitzel „Wiener Art“</b> paniert gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren	32,5
<b>Schwäbischer Rostbraten</b> - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	32,5
<b>„Schwabenteller“</b> - vo allem ebbes - Zwiebel-Rostbraten - medium gebraten – mit Trollingersoße Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	35,5
<b>Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsoße mit Erbsen & hausgemachten Kroketten	32,5
<b>„Grillteller“</b> 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  
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 28,9

**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 Spezialitäten***



**„Spargel-Kartoffel-Pfännchen“**  
im Pfännle geschmorte Kartoffeln  
mit gebratenem Spargel, weiß & grün, mit Salzzitrone 24,9



**Griechische Käsespätzle**  
hausgemachte Spätzle in Rahm  
mit Hirtenkäse, Artischocken, Oliven, Zwiebeln & Paprika 19

**Grünkernbratlinge**  
mit gebratenen Pilzen, Western-Kartoffeln & Bärlauch-Dip 21,5

## **Deutscher Spargel**

---

-wir kochen unseren Spargel frisch und mit Biss-

### **Portion Stangenspargel**

mit Sauce Hollandaise,  
hausgemachten Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln 27,5

-wahlweise dazu-

Rinderrücken -medium gebraten- 14,9

paniertes Kalbschnitzel 14,9

Schweinefilet 9,5

Schinkenteller mit geräuchertem und gekochtem Schinken 12,5

Filet von der Lachsforelle 13,9

### **„Spargel-Schinken-Röllchen“**

mit Käse überbacken, dazu neue Kartoffeln 30,5

### **Rehrücken -rosa gebraten-**

an Wildsoße, mit gebratenem Spargel, grün & weiß,  
dazu hausgemachte Kräuterflädle 44,-

## **Weinempfehlung**

---

### **24er „Anna-Lena“ Silvaner**

**-trocken-**

Weingut Brennfleck  
Franken

¾ l Flasche 29,5

¼ l Karaffe 10

**Für Verpackung berechnen wir:**

Einwegverpackung 1,5  
unser Pfand für Mehrwegsystem 10

## Dessert

---

<b>Dessertteller „Stiegel“ - vo allem ebbes -</b> lassen Sie sich überraschen	8,90 €
<b>Café gourmand</b> Panna cotta mit salziger Karamellsoße, Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso	8,50 €
<b>„mini-Gourmand“</b> Espresso mit einer kleinen Überraschung	5,50 €
<b>Crème brûlée</b>	6,90 €
<b>Mousse au Chocolat</b> von Zart-Bitter Schokolade	6,90 €
<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis mit kaltem Kaffee aufgegossen und Schlagsahne	6,80 €
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis & Sahne	6,90 €
<b>Bananen-Split</b> Vanille- & Schokoladeneis mit Banane, Sahne & Schokosoße	6,90 €

### Kleinigkeiten

---

<b>Kleines Panna Cotta</b> mit salziger Karamellsoße	3,90 €
<b>Eine Nocke Mousse au Chocolat</b>	3,90 €
<b>Kleine Crème brulée</b>	3,90 €
<b>„Espresso-Krokant“</b> eine Kugel Espresso-Krokant-Eis mit Kaffeelikör aufgegossen & „a Muggeseggele“ Sahne	4,20 €
<b>Kürbis<sup>2</sup></b> Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl & karamellisierten Kürbiskernen	4,20 €
<b>1 Kugel Milcheis oder Sorbet</b>	2,00 €
Vanille, Stracciatella, gebrannte Mandel, Espresso-Krokant Pistazie, Schokolade Sorbet nach Angebot	
-wahlweise mit <b>salziger Karamellsoße, Schokosoße oder Sahne</b>	1,50 €
<b>Eier- oder Kaffeelikör</b>	1,70 €

**Zum Nachtisch empfehlen wir ein Gläschen**

5cl 5,90 €

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

**Churchill's Reserve Port**  
Ruby-Port