

MITTAGSKARTE 29.07.25 bis 01.08.25 | 03.08.25

WECHSELNDES TAGESGERICHT 11,90€

inkl. Espresso oder 0,2l Softgetränk

UNSERE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 34,00€

Rotweinjus | Glasierte Maultasche | Butterspätzle mit Brotschmelze | Geschmelzte Zwiebeln | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Lauwarme Trüffelpommes 13,30€

Trüffelmayonnaise | Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Frühlingslauch

LUNCH MENU

inkl. Espresso oder 0,2l Softgetränk

2 GANG MENU

22,00€

3 GANG MENU

26,00€

VORSPEISEN

Toast Hawaii 7,80€

Butter | Kochschinken | Käse | Ananas | Cocktailkirsche

Karamellisierter Ziegenkäse 8,90€

Gemischter Salat | Quinoa Pops | Balsamico Dressing | Walnüsse

Saison und Bio Blättle Salat 7,90€

Rohkost | Kirschtomaten | Quinoa Pops | Balsamico Dressing

Kleine Falafel Bowl 7,80€

Hummus | Granatapfelkerne | Baby Leaf Salat | Tahini Joghurt

HAUPTGERICHTE

Gebratene Bratwurst 15,50€

Weißkrautsalat | Kartoffelpüree

Schweineschnitzel nach Wiener Art 15,90€

Preiselbeermarmelade | Pommes | Zitrone

Currywurst 15,80€

Currysoße | Currypulver | Schnittlauch | Pommes

Goldbraune Gebratene Hühnerkeule 15,90€

Rahmsoße | Butterreis | Weißkrautsalat

Pinsa „Tonno“ 15,50€

Tomaten Sugo | Thunfisch | Artischocken | Mais | Mozzarella

Rote Zwiebeln | Schwarze Oliven

Gebratene Forelle 15,90€

Zitronensoße | Petersilienkartoffeln | Fenchel-Orangen Salat

Paprika Pasta 14,50€

Spaghetti | Paprikasoße | Cashew Mus | Hafermilch | Petersilie | Erdnüsse

Schwäbische Linsen 15,80€

Butterspätzle | Saitenwürstchen

Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen 15,60€

Rucola | Grana Padano | Olivenöl

DESSERTS

Zweierlei Sorbet 6,80€

Beeren | Minze

Croffles - Croissants zu Waffeln 6,80€

Nutella | Banane | Blaubeeren

Affogato 6,50€

Vanilleeis | Espresso

LUNCH A LA CARTE 29.07.25 till 01.08.25 | 03.08.25

DISH OF THE DAY 11,90€

Espresso or 0,2l Softdrink incl.

OUR SIGNATURE DISHES

Swabian Roast Beef topped with Caramelized Onions 34,00€

Red Wine Jus | Glazed Maultasche | Spaetzle with Buttered Breadcrumbs | Crispy Fried Onions

Warm Truffle Fries 13,30€

Truffle Mayonnaise | Black Truffle | Grana Padano | Spring Onions

LUNCH MENU

Espresso or 0,2l Softdrink incl.

2 COURSE MENU

22,00€

3 COURSE MENU

26,00€

STARTERS

Toast Hawaii 7,80€

Butter | Ham | Cheese | Pineapple | Cocktail Cherry

Caramelized Goat Cheese 8,90€

Mixed Salad | Quinoa Pops | Balsamic Dressing | Walnut

Seasonal Organic Leaf Salad 7,90€

Raw Vegetable | Cherry Tomato | Quinoa Pops | Balsamic Dressing

Small Falafel Bowl 7,80€

Hummus | Pomegranate Seeds | Babyleaf Salad | Tahini Yoghurt

MAIN DISHES

Pan-Fried Bratwurst 15,50€

Cabbage Salad | Potato Mash

Pork Schnitzel served Vienna Style 15,90€

Cranberry Jam | French Fries | Lemon

Currywurst 15,80€

Curry Sauce | Curry Powder | Spring Onion | Fries

Gold-Brown Roasted Chicken Leg 15,90€

Cream Sauce | Buttered Rice | Cabbage Salad

Pina „Tonno“ 15,50€

Tomato Sugo | Tuna | Artichoke | Corn | Mozzarella | Red Onion | Black Olives

Pan-Fried Trout 15,90€

Lemon Sauce | Parsley Potatoes | Fennel-Orange Salad

Bell Pepper Pasta 14,50€

Spaghetti | Bell Pepper Sauce | Cashew Mus | Oat Milk | Parsley | Peanuts

Swabian Lentils 15,80€

Buttered Spaetzle | Vienna Sausages

Tagliatelle with Creamy Chanterelles 15,60€

Arugula | Grana Padano | Olive Oil

DESSERTS

Duo Sorbet 6,80€

Beeries | Mint

Croffles – Croissant Waffles 6,80€

Nutella | Banana | Blueberries

Affogato 6,50€

Vanilla Ice Cream | Espresso