

MITTAGSKARTE 15.12. bis 19.12.2025

WECHSELNDES TAGESGERICHT inkl. Espresso **11,90€**

UNSERE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **34,00€**
Rotweinjus | Glasierte Maultasche | Butterspätzle mit Brotschmelze |
Geschmelzte & Geröstete Zwiebeln | Schnittlauch

Knusprige Gänsebrust & Keule **34,00€**
Kartoffel-Maronen-Stampf | Blaukraut | Orangenjus

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Caesar Salad **7,20€**
Gebratene Garnele | Frühlingslauch | Grana Padano

Tomatensuppe **6,80€**
Basilikumcrème | Croutons

Saison und Bio Blättle Salat **7,90€**
Rohkost | Kirschtomaten | Quinoa Pops | Balsamico Dressing | Walnüsse

Falafel Bowl
Hummus | Granatapfelkerne | Baby Leaf Salat | Tahini Joghurt

als Vorspeise **7,90€**
als Hauptspeise **15,20€**

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel **15,90€**
Pommes | Zitrone

Currywurst **14,90€**
Currysoße | Currypulver | Schnittlauch | Pommes

Albondigas- Spanische Fleischbällchen **15,30€**
Tomatensoße | Pinienkerne | Crémige Parmesanpolenta

Kabeljau **15,50€**
Safranrisotto | Gebratener Chicorée | Beurre Blanc

Japanisches Curry **14,90€**
Asia Gemüse | Reis | Gebackener Blumenkohl | Frühlingslauch

Schwäbische Linsen **15,80€**
Butterspätzle | Saitenwürstchen

Käseknöpfe **14,90€**
Gemischter Salat | Emmentaler | Bergkäse | Schmelzzwiebeln

DESSERTS

Schokomousse **7,10€**
Beeren | Minze

Zweierlei Sorbet **7,10€**
Beeren | Minze

Affogato **6,50€**
Vanilleeis | Espresso

Croissantwaffel **7,10€**
Schokocrème | Früchte | Minze

LUNCH A LA CARTE 15.12. till 19.12.25

DISH OF THE DAY Espresso incl. **11,90€**

OUR SIGNATURE DISHES

Swabian Roast Beef topped with Caramelized Onions **34,00€**
Red Wine Jus | Glazed Maultasche | Spaetzle with Buttered Breadcrumbs |
Crispy-Fried & Braised Onions | Chives

Crispy Roasted Goose Breast & Leg **34,00€**
Potato Mash with Chestnuts | Blue Cabbage | Orange Jus

LUNCH MENU

2 COURSE MENU Espresso incl. **22,00€**

3 COURSE MENU Espresso incl. **26,00€**

STARTERS

Caesar Salad **7,20€**
Baked Prawns | Spring Onion | Grana Padano

Tomato Soup **6,80€**
Basil cream | Croutons

Seasonal Organic Leaf Salad **7,90€**
Raw Vegetable | Cherry Tomato | Quinoa Pops | Balsamic Dressing

Falafel Bowl
Hummus | Pomegranate Seeds | Baby Leaf Salad | Tahini Yoghurt

as a starter **7,90€**
as a main chourse **15,20€**

MAIN DISHES

Pork Schnitzel **15,90€**
French Fries | Lemon

Currywurst **14,90€**
Curry Sauce | Curry Powder | Spring Onion | Fries

Albondigas- Spanish Meatballs **15,30€**
Tomato sauce | Pine Nuts | Creamy polenta

Cod **15,50€**
Saffron Risotto | Fried Chicory | Beurre Blanc

Japanese Curry **14,90€**
Asian Vegetables | rice | Baked cauliflower | Spring Onions

Swabian Lentils **15,80€**
Buttered Spaetzle | Vienna Sausages

Cheese Spätzle **14,90€**
Mixed Salad | Emmentaler | Mountain Cheese | Braised Onions

DESSERTS

Chocolate mousse **7,10€**
Berries | Mint

Duo Sorbet **7,10€**
Berries | Mint

Affogato **6,50€**
Vanilla Ice Cream | Espresso

Croissant Waffle **7,10€**
Chocolate Sauce | Fruits | Mint