

MITTAGSKARTE

23.03.26 bis 27.03.26

WECHSELNDES TAGESGERICHT inkl. Espresso

11,90€

UNSERE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	34,00€
Rotweinjus Butterspätzle mit Brotschmelze Geröstete Zwiebeln Schnittlauch	
Trüffelpasta	29,00€
Butter Grana Padano Olivenöl Frischer schwarzer Trüffel	
Tatar vom argentinischen Rind an mariniertem Baby Leaf Salat	21,00€
Crème Fraîche Eigelbcrème Senfkaviar Frittierte Kapern	

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Kleine Vegetarische Samosas	7,20€
Limetten - Joghurdip Minze	
Flädlesuppe	6,80€
Rinderkraftbrühe Schnittlauch	
Saison und Bio Blättle Salat	7,90€
Rohkost Kirschtomaten Quinoa Pops Balsamico Dressing Walnüsse	
Quinoa Bowl mit Garnelen	
Zitronen-Joghurtdressing Granatapfelkerne Baby Leaf Salat Rohkost	
als Vorspeise	7,90€
als Hauptspeise	15,20€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Hähnchenschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Spaghetti Bolognese	14,90€
Gemischtes Hackfleisch Tomatensauce Grana Padano	
Knusprig Gebratener Schweinenacken	15,30€
Drillinge Kräuterbutter Petersilie	
Gebratenes Doradenfilet	15,50€
Kartoffelpüree Bärlauch Karottengemüse Beurre Blanc	
Beluga Linsen Bowl	14,90€
Avocado Gurke Tomate Süßkartoffeln Radieschen Bärlauch Crème Fraîche	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saitenwürstchen	
Käsespätzle	14,90€
Gemischter Salat Emmentaler Bergkäse Schmelzzwiebeln	

DESSERTS

Bananen Panna Cotta	7,10€
Beeren Minze	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Himbeer-Käsekuchen	7,10€
Lauwarme Vanillesauce	

10-JÄHRIGES ! FEIERT MIT UNS AM 25.04.2026 !

EINTRITTSKARTEN hier erhältlich

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

LUNCH A LA CARTE

23.03.26 till 27.03.26

DAILY SPECIAL incl. Espresso

11,90€

OUR SIGNATURE DISHES

Swabian Roast Beef topped with Caramelized Onions	34,00€
Red Wine Jus Buttered Spätzle with Breadcrumbs Roasted Onions Chives	
Truffle Pasta	29,00 €
Butter Grana Padano Olive Oil Fresh Black Truffle	
Argentine Beef Tartare Served With Marinated Baby Leaf Salad	21,00 €
Crème Fraîche Egg Yolk Cream Mustard Caviar Fried Capers	

LUNCH MENU

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

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

STARTERS

Small Vegetarian Samosas	7,20€
Lime – Yoghurt Dip Mint	
Swabian Herb Pancake Soup	6,80€
Beef Broth Chives	
Seasonal Organic Leaf Salad	7,90€
Raw Vegetables Tomatoes Quinoa Pops Balsamic Dressing Walnuts	
Quinoa Bowl With Prawns	
Lemon-Yoghurt Dressing Pomegranate Seeds Baby Leaf Salad Raw Vegetables	
as a starter	7,90€
as a main course	15,20€

MAIN DISHES

Breaded Chicken Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Spaghetti Bolognese	14,90€
Mixed Minced Meat Tomato Sauce Grana Padano	
Crispy Fried Pork Collar	15,30€
Small Potatoes Herb Butter Parsley	
Pan-Fried Gilthead Sea Bream Fillet	15,50€
Potato Mash Wild Garlic Carrots Beurre Blanc	
Beluga Lentil Bowl	14,90€
Avocado Cucumber Tomatoes Sweet Potatoes Radish Wild Garlic Crème Fraîche	
Swabian Lentils	15,80€
Buttered Spaetzle Vienna-style Sausages	
Cheese Spätzle	14,90€
Mixed Salad Emmentaler Mountain Cheese Caramelized Onions	

DESSERTS

Banana Panna Cotta	7,10€
Berries Mint	
Duo Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Raspberry-Cheesecake	7,10€
Lukewarm Vanilla Sauce	

10-YEARS ! Celebrate with us at the 25th of April !

[Tickets available here](#)

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.