

MITTAGSKARTE

20.04.26 bis 24.04.26

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

UNSERE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	34,00€
Rotweinjus Butterspätzle mit Brotschmelze Geröstete Zwiebeln Schnittlauch	
Hausgemachte Spinatknödel	25,00€
Pilzrahmragout Geriebener Bergkäse	

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind	7,20€
Marinierter Rucola Getrocknete Tomaten Pinienkerne Grana Padano	
Zitronengras-Kokossuppe	6,80€
Garnele	
Saison und Bio Blättele Salat	7,90€
Rohkost Kirschtomaten Quinoa Pops Balsamico Dressing Walnüsse	
Lauwarmer Spargelsalat	
Kirschtomaten Radieschen Schalotten Blattsalat	
	als Vorspeise 7,90€
	als Hauptspeise 15,20€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Große Hähnchen-Feta-Bowl	14,90€
Gurke Tomaten Paprika Rote Zwiebeln Oliven	
Biryani Reis mit gebratenem Hähnchen	15,30€
Tomate Karotte Kardamom Ingwer Safran Mandeln Rosinen	
Gebrautes Lachsfilet	15,50€
Gebackene Drillinge Saisonales Gemüse Curry Espuma	
Risotto mit weißem & grünem Spargel	14,90€
Grana Padano Schnittlauch	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saiten	
Pasta mit Bärlauchpesto	14,90€
Grana Padano Pinienkerne	

DESSERTS

Zitronen-Ricottaschnitte	7,10€
Beeren Minze	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Milchcrème	7,10€
Mandeln Kardamom	

10-JÄHRIGES ! FEIERT MIT UNS AM 25.04.2026 !

EINTRITTSKARTEN hier erhältlich

LUNCH A LA CARTE

20.04.26 till 24.04.26

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	
Homemade Spinach Dumplings	25,00€
Mushroom Cream Ragout Grated Mountain Cheese	

LUNCH MENU

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

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

STARTERS

Beef Carpaccio	7,20€
Marinated Arugula Dried Tomatoes Pine Nuts Grana Padano	
Lemongrass-Coconut Soup	6,80€
Prawn	
Seasonal Organic Leaf Salad	7,90€
Raw Vegetables Tomatoes Quinoa Pops Balsamic Dressing Walnuts	
Lukewarm Asparagus Salad	
Cherry Tomatoes Radish Shallots Leaf Salad	
as a starter	7,90€
as a main course	15,20€

MAIN DISHES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Chicken-Feta-Bowl	14,90€
Cucumber Tomatoes Sweet Pepper Red Onions Olives	
Biryani Rice with Pan-Fried Chicken	15,30€
Tomato Carrot Cardamom Ginger Saffron Almonds Raisins	
Pan-Fried Salmon Filet	15,50€
Baked Small Potatoes Seasonal Vegetable Curry Espuma	
Risotto with White & Green Asparagus	14,90€
Grana Padano Chives	
Swabian Lentils	15,80€
Buttered Spaetzle Vienna Sausages	
Pasta with Wild Garlic Pesto	14,90€
Grana Padano Pine Nuts	

DESSERTS

Lemon-Ricotta Cake	7,10€
Berries Mint	
Duo Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Milk Cream	7,10€
Almonds Cardamom	

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

[Tickets available here](#)