

## Unsere Speisekarte to go! (03.01.2021)

501	Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen und Grießklößchen	4,00 €
502	Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und kleinen Maultäschle	4,00 €
430	Knusprige ½ Ente mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln, Enten Jus	18,40 €
409	Frisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Sc. Hollandaise überbacken dazu Butterkartoffeln	18,80 €
509	Zarter Kalbsbraten von der Semmelrolle in feiner Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	14,90 €
543	„Cordon Bleu“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	17,20 €
524	Zarte Ochsenbäckchen mit Champignons in Burgundersauce und hausgemachten Spätzle	14,20 €
520	Rehrbraten aus dem heimischen Wald mit Pilzen in Wacholderrahmsauce und hausgemachten Spätzle	17,50 €
507	„Unser Wildererteller“ Rehrückensteaks mit Pilzen in Calvadosahne, kleine Wildmaultasche und hausgemachte Spätzle	21,50 €
521	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle	18,90 €
545	Pfefferrostbraten mit Kroketten	18,90 €
522	Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödel	13,80 €
523	„Unser Schwabenteller“ Rind und Schweinelendchen mit Champignons in Rahmsauce, Maultaschen und hausgemachten Spätzle	19,50 €
525	Schweinelendchen mit Champignons und Steinpilzen in Sherrysahne dazu hausgemachte Spätzle	17,50 €
526	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,80 €
511	Karotten-Käse und Kartoffel-Gemüseküchlein mit Tomaten, frischen Champignons und Käse überbacken	10,50 €
527	Kleines Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	6,00 €
530	Beilagensalat	4,50 €