

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Bärlauch aus den Rheinauen als Rahmsuppe mit Croutons

Karotten Ingwer-Suppe | Krebsschwänze

Französische Zwiebelsuppe | Käse gratiniert

Vorspeisen & Zwischendurch

Rote Bete mit Ziegenfrischkäse

Salatbouquet

Beef Carpaccio vom BIO Rind

mariniert | Wachtelei | Salatnest

Lachsterrine | Gravad Lachs | Reibekuchen

Senfdillsöße | buntes Salatnest

Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten

Butternudeln | Gemüse garnitur

Schwäbischer Filetteller „Schweinelendchen“ | Wirtshaus Maultaschen

Champignonrahmsöße | Spätzle | Marktgemüse

In Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“

an Kartoffelstampf | buntes Marktgemüse

Eingemachtes Kalbfleisch | Rieslingsoße | Champignons

Butternudeln | Broccoli-Karotten

Rindertafelspitz | Meerrettichsoße

Dampfkartoffeln | Wurzelgemüse

Wild | Geflügel

Hirschkalbsrücken rosa gebraten | Burgundersoße | Waldpilze a la creme

gefüllte Williams Birne-Preiselbeeren | geschabte Spätzle | Broccoli

Barbarie Flugentenbrust | Cognacrosinensoße

Marktgemüse | Pommes Dauphine

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.

Fleischlose Gerichte

Bergkäse-Spinatknödel in Butter gebraten | Rahm- Champignons

Grana Padano Käse gehobelt | Marktgemüse

Rotes Asia Gemüse Curry *VEGAN*

Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

Fluss | Meer

Flusszanderfilet „Müllerin Art“

Dampfkartoffel | Broccoliröschen

Steak vom Thunfisch gegrillt | Zitronenpfeffer Aromen

Ratatouille | Rosmarinkartoffel

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ aus dem Haigerach-Tal

Dampfkartoffel | Zitronenbutter

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“

Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost

3 kleine Steaks | Würstchen
Pommes Frites | Ajvar

Dry Aged Schweinekotelette am Knochen gereift 250 g aus „Artgerechte Haltung“

vom Grill | Marktgemüse | Pommes Croquetten

Schweinerücken „Wiener Art“ paniert

Knusprige Pommes frites

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac

Pommes frites