



Aktionskarte Getränke

BETTER. TOGETHER. „Drei Mädels“ Weißweincuvee feinfruchtig, Weingut Männle Durbach	0,1 l 5,50 €
Schwarzriesling Rose halbtrocken, Weingut Heinrich Obersulm	0,1 l 3,20 €
Savignon Blanc trocken, Weingut Heinrich, Obersulm	0,1 l 4,40 €
Neu von der Kaiserbrauerei, Geislingen Finale „Sommer Ale“	0,33 l 4,00 €

Aperitif:

Glas Sekt mit Likör - Zwetschge, Johannisbeer, Sauerkirsch, Frucht	0,1 l 6,50 €
HUGO	6,90 €
Gin Tonic	8,00 €

Aperitif ohne Alkohol:

HELGA (alkoholfreier Hugo)	6,90 €
Sanbitter Sprizz(alkoholfreie Variante von Aperol Sprizz)	6,90 €

Hausgemachtes:

Holunderblütenschorle	0,4 l 4,10 €
Melissenschorle	0,4 l 4,10 €
Rhabarberschorle	0,4 l 4,10 €
Gesprudeltes Leitungswasser (CO2 arm)	0,5 l 3,00 €/0,3 l 2,50 €



Aktionskarte

September

Waldpilzsuppe mit gebratenem Semmelknödel 7,20 €

Normale Portion/ kleinere Portion

Gebratene Rehoberschale unter der Kräuterkruste
mit Madeirasoße, süß-sauren Kürbissen und Mandeldukaten 28,90 €

Hausmacher Wurstsalat:
Schinkenwurst (7,11) und Griebenwurst mit Brot 11,30 € / 10,30 €

Wurstsalat nach Art des Hauses:
Schinkenwurst (7,11), Griebenwurst und Käse mit Brot 13,40 € / 12,40 €

Risoninudeln mit Kapuzinerkressenpesto,
Kirschtomaten und Tempuragemüse (VEGAN) 17,80 €

Matjes mit Hausfrauensoße und Salzkartoffeln 18 € / 16 €

Hausgemachte Tellersülze mit Essig-Öl und Zwiebeln,
dazu Brot 11,00 €

Hausgemachte Tellersülze mit Essig- Öl und Zwiebeln,
dazu Röstkartoffeln 13,60 €



Suppe

-  Kraftbrühe mit Flädle 5,40 €
Rote Bete Sektsuppe (VEGAN) 5,90 €

Vorspeisen

- Zweierlei vom Ziegenkäse:
Karamellisiert und Praline mit Oliven, Rucola und Kirschen 11,20 €
Rindertatar mit Mango und Salat 14,50 €

Salat

- Fitnesssteller - Putenbrust im Sonnenblumenkernmantel,
mit Blattsalaten, Früchten, Kartoffeltasche
und Kräuterquarkdipp 18,20 €

Vegetarische Gerichte



- Bunte Gemüseplatte mit gebratenen Champignons,
und Krokette 20,40 € / 17,40 €

-  Schwäbische Käsespätzle
mit regionalem Bio-Heumilchkäse aus Geifertshofen,
Röstzwiebeln und Salatteller 15,70 € / 14,50 €




Echt schwäbisch

Normale Portion/ kleinere Portion

Maultaschen in der Brühe mit Salatteller	14,50 € / 13,30 €
Zwiebelrostbraten von der deutschen Färse (200gr Rohgewicht) mit pommes frites und Salatteller	28,30 € / 25,30 €
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln	14,50 € / 13,30 €
 Linsentöpfele von der Schechinger Urlinse 1 Paar Saiten (8) mit Linsen und Spätzle	15,30 € / 14,10 €
 Sauerrahmbraten mit Spätzle, Semmelknödel und Salatteller	20,30 € / 18,00 €
Hackbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Salatteller	13,80 € / 12,80 €

Was es sonst noch gibt

Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat	11,50 €
 Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites und Salatteller	18,00 € / 15,90 €
Wiener Schnitzel - vom Kalbsrücken- mit pommes frites und Salatteller	26,80 € / 23,70 €
Kalbsrahmschnitzel vom Rücken, mit Spätzle und Salatteller	26,80 € / 23,70 €
Ratsherrentopf : (170 gr Rohgewicht) Rind- und Schweinelende in Rahmsoße mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Salatteller	27,80 € / 24,50 €



Fisch

Normale Portion/ kleinere Portion

Seelachsfilet paniert, dazu Sc. Remoulade
und Kartoffelsalat

18,60 € / 17,00 €

Hirschplatte

ab 2 Personen

Paniertes Schweineschnitzel, Zwiebelrostbraten,
Sauerrahmbraten und Maultasche
mit feinem Gemüse, Spätzle und Kroketten

Pro Pers. 24,10 €
pro Kind 13,10 €

extra Beilagen

Beilagen die in der Karte stehen

4,60 €

Salatteller

5,70 €

Gemüseteller

7,20 €

Preiselbeeren

2,40 €

Vesper

Normale Portion/ kleinere Portion

Schweizer Wurstsalat:

Schinkenwurst (7,11) und Käse mit Brot

11,30 € / 10,30 €

Russische Eier: drei halbe gekochte Eier

auf Kartoffelsalat und Fleischsalat (1, 4, 7, 11) mit Brot

15,00 €

