



Bestellung unter

☎ 08241 1279

Unsere Gerichte zum Mitnehmen!
Mittwoch bis Samstag von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr
Sonntag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 20:30 Uhr

Vorspeisen

Felchenfilet krossgebraten

mit Linsensalat, Senfvinaigrette und eingelegten Tomaten 7,00 €

Ziegenkäsemousse

mit eingelegter gegrillter Paprika, rote Zwiebelmarmelade und Zupfsalat 7,00 €

Hauptgerichte

Grillteller Krone

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen
Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter 14,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Steak von der Rinderhüfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln 15,00 €

Cordon bleu

mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak
paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat 12,00 €

1/4 Ente

knusprig gebraten, mit kräftiger Entensoße, Kartoffelknödeln,
hausgemachtem Blaukraut und gefülltem Bratapfel 14,00 €

1/2 Ente

knusprig gebraten, mit kräftiger Entensoße, Kartoffelknödeln,
hausgemachtem Blaukraut und gefülltem Bratapfel 16,00 €

Polentabuchten mit Pilzfüllung

Blattspinat und Parmesansoße 9,90 €

St. Petersfischfilet

mit Krustentiersoße, geschmortes Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi 15,00 €

Käsespatzen mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller

9,90 €

Grönlandsalat, gemischter Salat, mariniert mit würzigem Cocktaildressing
dazu Räucherlachs, Cocktail-Shrimps und gekochtes Ei

12,50 €

Orientsalat, gemischter Salat, mariniert mit feiner orientalischer Currysoße
mit vielen bunten Früchten und Nüssen dazu gebratene Geflügelstreifen

12,50 €

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

4,00 €

Kinder-Gerichte

Naturschnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Spätzle mit Soße 2,00 €

Dessert

Hausgemachte Apfeltarte mit Vanille-Mascarponecreme 6,00 €

Zwetschgenkuchen

mit eingekochten Zwetschgenragout und Vanillemousse 6,00 €



Bestellung unter

☎ 08241 1279

Wildgerichte to go

Hirschgeschnetzeltes

mit Süß-Saurer-Soße, Sesamgemüse, Mienudeln und Cashew-Kernen 15,00 €

Hausgemachte Wildschweinbratwurst

mit Bratkartoffeln, Wildrahmsoße, Preiselbeerensenf und Salat 10,00 €

Hirschragout

aus der Hirschkeule mit Wacholderrahmsoße, Semmelknödel und Blaukraut 14,50 €

