



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe
mit Rindfleischbällchen, Bandnudeln und
Gemüse (8) 9,90 €

Spitzkohl Rahmsüppchen
mit kalt gepresstem Aspacher Sonnenblumen-
öl und gebackene Kapernäpfel 8,90 €

Zur Vorspeise

Knuspriges Bauern Bergbrot
mit Matjes Tatar, roten Rettich-Salat und
Meerrettich-Sauce 16,90 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Thunfisch-Mayonnaise und
Radieschen-Kresse Salat 18,50 €

Gegrillte Paprika und Champignons
mit Burrata und Rucolasalat (8) 16,50 €

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat (8) 6,50 €

Sommerlicher Blattsalat
mit Rohkost und Erdbeer-Balsamico
Dressing (8) 14,50 €

mit Ziegenkäse-Honig Knusper (8) 20,50 €

Veganer und fleischloser Genuss

Steinpilz Tortellini
mit Spitzkohlstreifen und Gorgonzola-
Sahne-Sauce (8) 19,50 €

Grünes Spinat-Curry
mit Coco-Bohnen und Brokkoli, Basmati-
reis und frittierten roten Zwiebeln (vegan) 22,50 €

Herzhaft & gut

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom „Boeuf de Hohenlohe“
mit zweierlei Zwiebeln, Maultasche
und hausgemachten Spätzle (15) 33,50 €

Konfierte Entenkeule
mit gebratenem Spitzkohl
und Kartoffel-Petersilien-Knödel 27,90 €

Bauernbratwürste
vom „Schäbisch Hällischen Landschwein“
mit Kartoffelpüree und Wildkräutern 19,50 €

Knuspriges Schweineschnitzel
in Pankomehl-Panade
mit Kartoffel-Radieschen-Gurkensalat (8) 26,90 €

Mariniertes Kotelett
vom „Schäbisch Hällischen Landschwein“
in Majoran-Pfeffersauce mit Kartoffelstampf
und Blumenkohl (8) 24,90 €

Hähnchen Cordon Bleu
mit Brie-Käsefüllung, Kartoffelecken
und Preiselbeer-Joghurt (8) 24,90 €

Dorade- und Wolfsbarsch Filet
auf der Haut gebraten
mit Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüsen
und Limonen-Olivenöl 31,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen
mit Schwäbischen Berglinsen
und Apfel-Balsamico-Essig Jus 27,90 €



Was Süßes zum Schluss

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne (8,9)

9,90 €

Tonka-Bohnen Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren (8)

8,90 €

Erdbeer-Eierlikör Becher

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren,
Eierlikör und Schlagsahne (8,9)

10,90 €

Eierlikör Mousse

mit Nektarinen, Mango und
Schoko-Erdnuss-Brownie (8)

7,90 €

Eiskaffee

Vanilleeis mit geeistem Kaffee
und Schlagsahne (8,9,12)

7,50 €

Küchenzeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch auf Anfrage

Donnerstag bis Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 bis 21.00 Uhr

Wir beziehen unter anderem Produkte folgender Hersteller:

Geflügelhof Breisch: Eier aus Freilandhaltung, Gerabronn **Mineralbrunnen Teinach:** Mineralwasser,
Softdrinks und Genusslimonaden, Bad Teinach-Zavelstein

Bäckerei Übele: Bergbrot Teigrohlinge, Aspach

Dinkelacker: Dörfle Bier, Stuttgart

Seeberger Kaffeespezialitäten: Ulm

Metzgerei Greulich und **Metzgerei Rupp:** Wurst- und Schinkenwaren, Aspach

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen**