



Aperitif mit Alkohol

<i>Prosecco Spumante "Ponte"</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20</i>
<i>"Sprizz" ~ Aperol / Campari</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90</i>
<i>"Hugo"</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Campari ~ Soda / Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>Sherry ~ Dry / Medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Portwein ~ weiß / rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Martini dry / bianco / d'oro / rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>

Sekt ~ Champagner

		<i>0,75 l</i>
<i>Prosecco Spumante "Ponte"</i>		<i>27,00</i>
<i>Taittinger rosé</i>		<i>74,00</i>

Aperitif ohne Alkohol

<i>San Bitterino ~ Orange / Soda</i>		<i>5,90</i>
<i>Pri-Secco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,80</i>
<i>-spritziger Cocktail von den Streuobstwiesen der schwäbischen Alb</i>		



Entree

Vorspeisen Salat der Saison

6,50

*Rote-Bete Bruscetta
mit Ziegenkäse, Kürbiskernen und Ahornsirup*

12,50

*Ziegenkäse im Speckmantel
auf Linsensalat*

13,80



Salate

*Großer Salatteller
mit Pute und Champignons*

13,90

*Großer Salatteller
mit Grillgemüse und Feta*

13,90

*Großer Salatteller
mit Rinderfilet-Streifen*

15,90



Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Flädle*

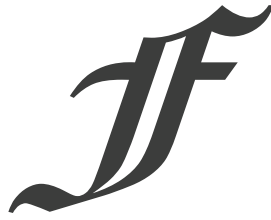
5,60

Maultaschensuppe

5,90

*Tomatensuppe
mit Pesto und Mozzarella*

6,20



Fleisch

*Filetgeschnetzeltes
in Cognac-Rahmsoße mit Champignons
dazu hausgemachte Spätzle und Salat*

20,90

"Gerberteller"

*Pute, Rind und Schweinemedallions
auf Kässpätzle und Gemüse*

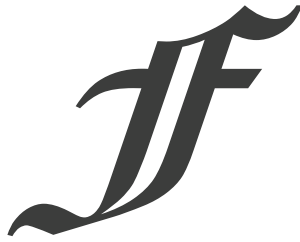
22,80

*Wiener Schnitzelchen vom Kalbsrücken
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat*

23,90

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und gemischtem Salat*

26,90



Fisch

*Kräuterforelle
an Gemüsebeet
dazu Rosmarinkartoffeln*

21,80

*Lachsfilet
mit mediterranem Gemüse
und Kräuterpolenta*

22,50



Schwäbisches

*Kässpätzle mit Bergkäse,
geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat*

12,50

*Überbackene Maultaschen
mit Champignonragout*

13,90

*Linsen mit Spätzle,
Saitenwürstle^(4/6/8) und Speck⁽⁴⁾*

14,50



Vegetarisch / Vegan

*Kräuterpolenta
mit Grillgemüse und Schafskäse (vegetarisch)*

14,50



Steaks

	180 g	250 g	350 g
<i>Rumpsteak</i>			
	21,90	24,50	28,90
<i>Filet</i>			
	27,50	29,90	33,80

Bestimmen Sie den Gargrad des Steaks zwischen rare, medium oder well-done

Dazu wählen Sie eine alternative Sauce.

Saucen

*Pfeffersauce
Cognac-Rahm
Dijon-Senf*

Hausgemachte Kräuterbutter

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich regionales Rindfleisch, das fein marmoriert und trocken am Knochen gereift wird. Durch diesen speziellen Reifungsprozess potenziert sich der Geschmack – leicht nussig bis buttrig und einzigartig zart.



Beilagen

Röstkartoffeln

4,50

Spätzle

4,50

Steakhouse Pommes Frites

4,50

Gebratene Süßkartoffel

4,50

Rosmarinkartoffeln

4,50

Grillgemüse

5,00

Buntes Marktgemüse

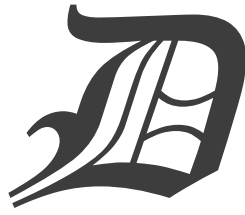
5,00

Salatteller

5,00

Kässpätzle

5,80



Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,80

Zimtapfelküchle mit Vanilleeis

8,50

Schoko Küchlein mit Früchtégarnitur

8,90



Wasser	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Tafelwasser offen	2,40	3,40
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Teinacher Gourmet naturel / medium	3,20	6,20
Säfte	<u>0,2 l</u>	
Apfelsaft	3,20	
Burkhardt Orangensaft	3,40	
Burkhardt Johannisbeernektar	3,40	
Burkhardt Maracujanektar	3,40	
Saftschorle	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaftschorle	2,90	3,90
Orangensaftschorle	3,20	4,20
Johannisbeersaftschorle	3,20	4,20
Maracujasaftschorle	3,20	4,20

Limonaden	0,2 l	0,4 l
<i>Pepsi Cola</i> ^{(2 (3 (5}	3,10	4,10
<i>Pepsi Cola light</i> ^{(2 (3 (5 (7}	3,10	4,10
<i>Schwip Schwap</i> ^{(2 (3 (5}	3,10	4,10
<i>Mirinda</i> ^{(3 (5}	3,10	4,10
<i>Zitronenlimonade</i>	2,20	3,50
<i>Bitter Lemon</i> ⁽¹	3,50	
<i>Ginger Ale</i> ⁽³	3,50	
<i>Tonic Water</i> ⁽¹	3,50	

Warme Getränke

<i>Espresso</i> ⁽²	2,80
<i>Espresso doppelt</i> ⁽²	4,50
<i>Tasse Kaffee</i> ⁽²	2,80
<i>Milchkaffee</i> ⁽²	3,30
<i>Cappuccino</i> ⁽²	3,30
<i>Latte Macchiato</i> ⁽²	3,80
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade</i>	3,80

- 1) chininhaltig
- 2) koffeinhaltig
- 3) mit Farbstoffen
- 4) mit Konservierungsstoffen
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) enthält eine Phentylalaninquelle
- 8) Phosphathaltig

<i>Biere vom Faß</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Gold Ochsen Hefeweizen hell</i>	<i>3,50</i>	<i>4,20</i>
<i>Gold Ochsen Helles Original</i>	<i>3,50</i>	<i>4,20</i>
<i>Gold Ochsen Kellerbier</i>	<i>3,50</i>	<i>4,20</i>
<i>Biere aus der Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Gold Ochsen Hefeweizen dunkel</i>	<i>-</i>	<i>4,20</i>
<i>Gold Ochsen Hefeweizen leicht</i>	<i>-</i>	<i>4,20</i>
<i>Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>-</i>	<i>4,20</i>
<i>Gold Ochsen Kristallweizen</i>	<i>-</i>	<i>4,20</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>3,60</i>	<i>-</i>
<i>Becks</i>	<i>3,60</i>	<i>-</i>
<i>Becks alkoholfrei</i>	<i>3,60</i>	<i>-</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>0,2 l</i>
<i>Weiß sauer / süß</i>	<i>-</i>	<i>4,50</i>
<i>Rosé sauer / süß</i>	<i>-</i>	<i>4,50</i>
<i>Rot sauer / süß</i>	<i>-</i>	<i>4,50</i>

*Weitere Weine offen oder in der Flasche finden
Sie in unserer umfangreichen Weinkarte.*