

Hauptgänge

Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert	€ 6,10
Schwäbisches Flädlesüppchen Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	€ 5,90

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Scheibchen vom Norweger Lachs frische Blattsalate der Saison mit Wildkräutersalaten in Kräutervinaigrette, Scheibchen vom Lachs und Stangenbrot	€ 15,50
Carpaccio vom Rinderfilet Hauchdünn geschnittenes argentinisches Black Angus Rinderfilet mit Basilikum Pesto und Stangenbrot	€ 14,50
Antipasti Teller Italienische Spezialitäten wie Melone mit Landschinken, Coppa Mailänder Salami und Antipasti Gemüse	€ 14,50
Gemischter Salatteller der Saison Saisonale Blattsalate mit hausgemachten Rohkostsalaten Sie haben die Wahl: Joghurt-Hausdressing oder Kräuterdressing	
klein	€ 5,50
groß	€ 8,90

Finale

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Kürbischutney und steirischem Kürbiskernöl verfeinert	€ 8,50
Mousse au chocolate Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade garniert mit frischen Früchten	€ 8,50

Schweineschnitzel Wiener Art Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 15,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln, Krautschupfnudeln und Maultäschle	€ 23,50
Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet auf Cognacrahm, mit gebratenen Steinchampignons und hausgemachten Spätzle	€ 22,50
„Pflugfelder Pfännle“ Steak vom argentinischem Black Angus Rind, Medaillons vom Schweinefilet und hausgemachte Maultasche an cremigen Käsespätzle	€ 23,50
Lammkotelette vom Grill auf Rosmarinjus dazu Bohnenbündel und gebratene Polenta-Taler	€ 26,50
Hausgemachte Wildmaultaschen auf Kürbisgemüse mit Preiselbeeren	€ 18,50
Gnocchi del pietro mit Kürbis gefüllte Gnocchis in Kürbiskernöl geschwenkt dazu Ruccola und frischer Parmesan	€ 13,50

Umbestellung auf Bratkartoffeln € 1,50 // Soße extra € 2,50

Steaks

Flanksteak	€ 28,00
Argentinisches Black Angus Rinderhüftsteak	€ 23,50
Argentinisches Entrecôte	€ 27,50
zu allen Steaks; Kräuterbutter, Wildbroccoli-Möhrengemüse und Kartoffelspalten	

Fisch

Lachs trifft Gnocchi Tranche vom Norweger Lachs auf hausgemachten Gnocchi im Taleggio-Sahnesößchen	€ 24,50
Zander trifft Kürbis in Butter gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kürbis Risotto	€ 24,50

SOUP

Cream soup of pumpkin refined with Styrian pumpkin seed oil	€ 6,10
Swabian pancake soup Beef broth with homemade pancakes	€ 5,90

STARTERS

Wild herb salad with slices of Norwegian salmon fresh leafy salads of the season with wild herb salads in herb vinaigrette, slices of salmon and baguette	€ 15,50
Carpaccio of beef fillet thinly sliced Argentine Black Angus beef fillet with basil pesto and baguette	€ 14,50
Antipasti Italian specialties like melon with country ham, Coppa Milanese salami and antipasti vegetables	€ 14,50
Salad of the season mixed salad with differently dressed salads served with: yougurt -house- dressing or herb dressing	€ 5,50
small	€ 5,50
regular	€ 8,90

DESSERT

Homemade vanilla parfait Refined with pumpkin chutney and Styrian pumpkin seed oil	€ 8,50
Mousse au chocolate Homemade white and dark chocolate mousse garnished with fresh forest berries	€ 8,50

MAINDISHES

Breaded escalope of pork „Viennese style“ Breaded escalope of pork with French fries	€ 15,50
Swabian roast beef (local specialty) black angus steak on red wine sauce with fried onions, cabbage potato dumplings and homemade Maultasche	€ 23,50
Medallions from Hohenloher pork tenderloin on cognac pepper cream, with fried mushrooms and homemade spaetzle	€ 22,50
„Pflugfelder Pfännle“ Steak from Argentine Black Angus beef, medallions from pork fillet and homemade Maultasche on creamy cheese spaetzle	€ 23,50
Lamb chops grilled on rosemary jus with bean bundles and fried polenta talers	€ 26,50
Homemade game dumpling on pumpkin vegetables with cranberries	€ 18,50
Gnocchi del pietro Pumpkin-filled gnocchis tossed in pumpkin seed oil served with rocket and fresh parmesan	€ 13,50

Changes to fried potatoes € 1.50 // extra sauce € 2.50

STEAKS

Flanksteak	€ 28,00
Argentinisches Black Angus Rinderhüftsteak	€ 23,50
Argentinisches Entrecôte	€ 27,50

We serve herb butter, wild broccoli carrot vegetables and potato wedges

FISH

Salmon meets gnocchi Slice of Norwegian salmon on homemade gnocchi in Taleggio cream sauce	€ 24,50
Pikeperch meets pumpkin Pikeperch fillet fried in butter on creamy pumpkin risotto	€ 24,50