

KLASSIKER

Schnitzel „Wiener“ Art

vom mageren Schweinerücken, Pommes frites, bunter Salatteller ^{12,14}
gr. 13,20 / kl. 11,90

Holzfällersteak

vom Schweinenacken, serviert auf einem Holzteller, Bratkartoffeln, bunter Salat ¹²
gr. 13,20 / 11,90

Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, bunter Salatteller ^{3,8,12,14}
gr. 14,40 / kl. 12,90

Schnitzel „Jäger“ Art

vom mageren Schweinerücken mit frischen Albkräuterchampignons, Albweizenspätzle, bunter Salat ¹²
gr. 14,40 / kl. 12,90

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Fleischküchle

mit hausgemachten Albweizenspätzle und Bratensoße ¹
8,40

Saure Kutteln

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12}
10,40

Saure Nierle

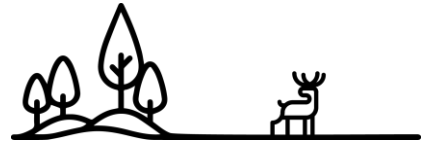
mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12}
10,40

Hausgemachte Maultaschen

in kräftiger Rinderbrühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma Lisas Rezept ^{1,8,12}
10,40

Leberkäse à la Chef

Fleischkäse gebraten, mit einem Spiegelei und Bratensoße, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites ^{1,2,3,8,12}
8,60



VEGETARISCHES

Hausgemachte Käsespätzle

aus schwäbischem Albweizen mit gerösteten Zwiebeln, bunter Salat ¹²
10,40

Blumenkohl-Käse-Medaillons

frisches Marktgemüse, Sauce Hollandaise, Buttermandeln ^{1,12}
10,40

VESPERKARTE AB 17.00 UHR

Käsebrot

Brot mit Käse, reichlich garniert
6,20

Schweizer Wurstsalat

Fleischkäse, Käse, saure Gürkchen ^{1,2,8,12}
7,40

Schwäbischer Wurstsalat

Fleischkäse, Schwarzwurst, saure Gürkchen ^{1,2,8,12}
7,40

Wurstsalat Spezial

Schweizer Wurstsalat mit Salat, Tomaten und sauren Gürkchen ^{1,2,8,12}
7,90

Hausmacher Vesperplatte

mit hausgemachter Wurst, Käsescheiben, Butter, Gewürzgurken,
Tomaten und einem Schwarzwälder Kirschwässerle ^{1,2,3,8,12}
8,40

Zu allen Vespern servieren wir frisches Bauernbrot.

Alle Preise in €