



BUSKARTE



Anzahl

Vorspeisen und Salate

1. Flädlessuppe in kräftiger Rinderbrühe 4,40
2. Kleiner bunter Salatteller 4,20
3. Großer bunter Salatteller 7,20
4. Salat mit gebratener Maishähnchenbrust 14,40

Schwäbische Spezialitäten

5. Saure Kutteln mit Bratkartoffeln, bunter Salat 11,90
6. Saure Nieren mit Bratkartoffeln, bunter Salat 11,90
7. Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 11,20

Vegetarisches

8. Hausgemachte Käsespätzle mit buntem Salatteller 10,90
9. Blumenkohl-Käsemedaillons, dazu bunter Salat 11,90

Hauptgerichte

10. Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, bunter Salat 14,20
11. Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln, bunter Salat 14,20
12. Schnitzel „Jäger Art“ mit Rahmsoße und Albweizenspätzle, bunter Salat 15,90
13. Maishänchenschnitzel „Jäger Art“ mit Kroketten, bunter Salat 17,20
14. Schwäbischer Rostbraten mit Albweizenspätzle, bunter Salat 20,90
15. Pfefferrumpsteak vom Rind mit Pommes, Kräuterbutter, bunter Salat 21,90

Vesper

17. Käsebrot, reichlich garniert 7,20
18. Schweizer Wurstsalat mit Fleischkäse und Emmentaler Käse 7,90
19. Schwäbischer Wurstsalat mit Fleischkäse und Schwarzwurst 7,90
20. Hausmacher Vesperplatte, mit einem Kirschwässerle 9,40

Zu unserem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.