

KLASSIKER

Schnitzel „Wiener“ Art

vom mageren Schweinerücken, Pommes frites, bunter Salatteller ^{12,14}
gr. 14,20 / kl. 12,40

Holzfällersteak

vom Schweinenacken, serviert auf einem Holzteller, Bratkartoffeln,
bunter Salat ¹²
gr. 14,20 / 12,40

Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit saftigem Hinterschinken und Käse,
Pommes frites, bunter Salatteller ^{3,8,12,14}
gr. 15,90 / kl. 13,40

Schnitzel „Jäger“ Art

vom mageren Schweinerücken mit frischen Albkräuterchampignons
aus Ehestetten, Albweizenspätzle, bunter Salat ¹²
gr. 15,90 / kl. 13,40

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Fleischküchle

mit hausgemachten Albweizenspätzle und Bratensoße ¹
9,40

Saure Kutteln

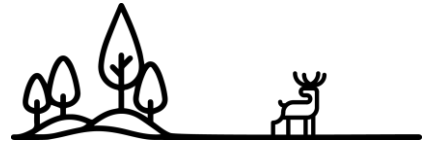
mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12}
11,90

Saure Nierle

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12}
11,90

Hausgemachte Maultaschen

in kräftiger Rinderbrühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat
nach Oma Lisas Rezept ^{1,8,12}
11,20



Leberkäse à la Chef

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

9,40

VEGETARISCHES

Hausgemachte Käsespätzle

aus schwäbischem Albweizen mit gerösteten Zwiebeln, bunter Salat ¹²

10,90

Blumenkohl-Käse-Medaillons

knusprig gebraten, dazu bunter Salatteller^{1,12}

11,90

VESPERKARTE AB 17.00 UHR

Käsebrot

Brot mit Käse, reichlich garniert

7,20

Schweizer Wurstsalat

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

gr. 7,90 / kl. 6,90

Schwäbischer Wurstsalat

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

gr. 7,90 / kl. 6,90

Wurstsalat Spezial

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

gr. 8,40 / kl. 7,40

Hausmacher Vesperplatte

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

9,40

Zu allen Vespern servieren wir frisches Bauernbrot.

Alle Preise in €