

**Vorspeise**

€

Tatar vom hausgeräuchertem Lachs
mit Gurke und Holundergelee

9,80

Suppen

Fruchtige Tomatenessenz mit Grießnocken

6,00

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen

5,00

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50

Frische Steinpilze

Frische Steinpilze in warmer Sauce Vinaigrette
dazu gebackene Kartoffeln

19,80

Frische Steinpilze in Kräuterrahm
mit Semmelknödeln oder Nudeln
oder Reis oder Spätzle

19,80

hausgemachte Maultaschen in Steinpilzrahm
mit Käse überbacken

15,50

*Zu allen Gerichten bedienen Sie sich bitte
an unserem großen Salatbuffet!*

*Individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht
- Sprechen Sie uns bitte an!*

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene steht auf Wunsch zur Verfügung.



Vegetarische Gerichte

€



Schönbronner Käsespätzle mit Zwiebeln

11,50



Ragout vom Buternut Kürbis auf Karottenpüree

14,80

mit gebackenem Reis

Früchte-Curryragout an Basmatireis

15,50

Fischgerichte

Norweger Fjordlachs pochiert an ,Steinpilzrahm dazu hausgemachte
Butternudeln

18,90



geräuchertes Würzbacher Forellenfilet, Sahnemeerrettich,

Butter und Toast

13,80



frische Würzbacher Forellenfilet`s „Müllerin Art“

dazu Salzkartoffeln

18,90

*Zu allen Gerichten bedienen Sie sich bitte
an unserem großen Salatbuffet!*







*individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht
- Sprechen Sie uns bitte an!*

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene steht auf Wunsch zur Verfügung.



Fleischgerichte

€

	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage nach Wahl	13,20
	Cordon bleu vom Schwein mit Beilage nach Wahl	14,90
	Schweinelendchen an Pfefferbeerensauce mit Kroketten	17,50
	Schwäbischer Filettopf Filetstücke vom Schwein in Steinpilzahmsauce auf Spätzle mit Sauce Hollandaise überbacken	17,50
	Tafelspitz an kräftiger Fleischbrühe, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	12,50
	Sauerbraten dazu hausgemachte Kartoffelknödel	17,80
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Bratensauce	22,50
	Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und croquetten	22,50

*Zu allen Gerichten bedienen Sie sich bitte
an unserem großen Salatbuffet!*

*Individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht
- Sprechen Sie uns bitte an!*

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene steht auf Wunsch zur Verfügung.



Desserts

€

Apfel von der Streuobstwiese mit Honig-Rosmarineis
und Schokolade 7,80

Zweierlei Mousse au chocolate mit Zwetschgensorbet 7,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce 6,80

Unsere leckeren Eissorten von Mövenpick zur Wahl:

Vanille, Erdbeer, Chocolate Chips, Maple Walnut,
Cioccolata Stracciatella pro Kugel 2,20

Unsere hausgemachten Sorbets:

Apfel, Erdbeere, Zwetschge pro Kugel 2,20

*Individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht
- Sprechen Sie uns bitte an!*

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene steht auf Wunsch zur Verfügung.







Seite

Vesperkarte

€

zusätzlich am Abend ab 18.00 Uhr

	gekochter Tafelspitz, kalt serviert, an kalter Sauce Vinaigrette, dazu gebackene Kartoffeln	12,50
	hausgemachte Maultaschen in der Brühe oder geröstet mit Ei	10,50
	Wurstsalat oder Schweizer-Wurstsalat mit Essiggurken und hausgebackenem Bauernbrot	7,80
	Schweinelendchen vom Grill auf hausgebackenem Toast mit Kräuterbutter	14,80

*Zu allen Gerichten bedienen Sie sich bitte
an unserem großen Salatbuffet!*

*Individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht
- Sprechen Sie uns bitte an!*

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene steht auf Wunsch zur Verfügung.