

SUPPEN

Rinderkraftbrühe vom Bissinger-Bio Galloway

hausgemachten Kräuterflädle

6,00€

hausgemachte Maultasche

6,90€

Tagessuppe *vegan

aus heimischem Gemüse

6,00€

VORSPEISE

Schwäbisches Versucherle

hausgemachte Maultasche | Kartoffelsalat | geschmelzte Zwiebeln | Jus

auch vegetarisch möglich

8,50€

3erlei Tapas

auch vegetarisch möglich

12,90€

Frischer Selleriesalat

Rote Beete | Pastinake | Bauernbrotroutons

8,90€

SALATE

Bunter Blattsalat

Beilagen Salat

5,00 €

Bunter gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalat

Beilagen Salat

6,50€

Großer Bunter gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalat

13,00€

Toppings (kombinierbar mit allen Salaten)

Bauernbrotroutons  oder Nuss Mix

1,00€

Knusperpute

4,50€

marinierte Rinderhüftstreifen

5,50€

Garnelen

7,50€

Brot 

2,00€

HAUPTSPEISEN

Rouladen vom Bissinger Bio Galloway 			21,90€
Rosenkohl-Rahm Kartoffelstampf			
Leber vom Bissinger Bio Galloway 			21,90€
Jus Apfel Zwiebel Kartoffelstampf			
Gulasch vom Bissinger Bio Galloway 			19,90€
Albgold-Bandnudeln Preiselbeeren			
Gaisburger Marsch vom Bissinger Bio Galloway 			14,90€
Tafelspitz hausgemachte Dinkelspätzle Kartoffeln Gemüse			
Pulled Pork Burger 			19,90€
Brötchen Coleslaw Pommes Ketchup Mayo			
Schweinebäckle 			18,90€
Hausgemachte Dinkelspätzle Marktgemüse			
Saure Kutteln 	Dazu reichen wir:	Holzbackofenbrot	14,00€
	oder	Röstkartoffeln/Speck	16,50€
Schnitzel Wiener Art 			16,90€
Schweinerücken hausgemachte Panade Pommes Ketchup Mayo		Umbestellung der Beilage	+2,00€
Wiener Schnitzel			25,90€
Kalbsrücken hausgemachte Panade Röstkartoffeln/Speck Preiselbeeren			
Schwabenteller 			22,90€
gegrillte Schweinefiletmedaillons Rahmchampignons buntes Marktgemüse hausgemachte Dinkelspätzle			
Zwiebelrostbraten		mit hausgemachten Dinkelspätzle	27,90€
220g argentinisches Rumpsteak Jus Schmor- & Röstzwiebeln		mit Holzbackofenbrot	21,90€
Reuschwaldteller			27,90€
kleiner Zwiebelrostbraten Filetspitzen vom Schwein hausgemachte Maultasche Jus Rahmchampignons hausgemachte Dinkelspätzle Schmor- & Röstzwiebel			
Schweizer Wurstsalat 	Dazu reichen wir:	Holzbackofenbrot	12,90€
feine Schinkenwurst Emmentaler Gewürzgurke Zwiebeln	oder	Röstkartoffeln/Speck	15,90€

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Vegetarische Pasta	auch vegan möglich	13,90€
Tagliatelle mediterranes Grillgemüse Parmesan		
Käsespätzle 		11,90€
hausgemachte Dinkelspätzle kräftiger Bergkäse Schmor- & Röstzwiebeln		
	dazu empfehlen wir: bunter Blattsalat	+5,00€
	oder bunter gemischter Salat	+6,50€
Hausgemachte vegetarische – Maultaschen 		11,90€
Pilz - Rahmsauce		
	dazu empfehlen wir: bunter Blattsalat	+5,00€
	oder bunter gemischter Salat	+6,50€
Kürbis Burger 	mit buntem Blattsalat	18,90€
hausgemachtes Brötchen Preiselbeeren Feldsalat		
Albgold-Bandnudeln 	auch vegan möglich	14,90€
Waldpilz-Rahmsauce Kirschtomaten Parmesan		
Ofenkartoffel 	auch vegan möglich	13,90€
Ratatouillegemüse Kräuterschmand		

Räuberteller	2,00€
Einwegverpackung	1,50€
Reuschwald Mehrweg Pfandverpackung	5,00€

DESSERT

Tages-Dessert	5,90€
Chia Pudding *vegan Passionsfrucht	6,50€
Crème Brûlée	7,50€
Affogato  1 große Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal im Espresso	5,50€
Espressoeis  mit Bailey & Sahne oder hausgemachten Eierlikör & Sahne	7,00€
Eiskaffee  Kalter Filterkaffee mit einer großen Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal & Sahne	7,00€
Eisschokolade  mit einer großen Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal & Sahne	7,00€
Eine große Kugel Eis aus dem Lautertal 	3,00€
Eine große Kugel hausgemachtes Sorbet 	3,00€
Toppings Sahne / Schokosoße / Fruchtsoßen / Wibe	+0,50€
mit Spirituose Baileys/ Rum/ Gin / Whisky / hausgemachtem Eierlikör	+3,50€