

SPEISEKARTE

MENU

VORSPEISE/ SUPPE

STARTER/ SOUP

Beilagensalat Side salad	€ 6,70
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancake and vegetable strips	€ 6,50

HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

HOMEMADE MAIN COURSES

Gebratene Garnelen an buntem Blattsalat mit Hausdressing Roasted Prawns with leaf lettuce and housedressing	€ 17,90
Gebratene Rinderstreifen an buntem Blattsalat mit Hausdressing Roasted beef strips with leaf lettuce and housedressing	€ 20,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Bratensauce Swabian onion roast with spaetzle and gravy	€ 26,90
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle Viennese escalope from saddle of pork optionally with french fries or spaetzle	€ 18,20
Maultaschen in der Brühe mit Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffel-Gurkensalat Swabian ravioli with onion-bacon melt in bouillon, served with swabian potato-cucumber salad	€ 16,90
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Kresse dazu Älbler Bauernbrot Traditional Swabian salad made of sausage and Emmental cheese strips with onions and cress, served with Älbler farmhouse bread	€ 14,60
Veganes Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Kohlrabi dazu parfümierter Basmatireis Vegan vegetable curry with sweet potato and kohlrabi, served with perfumed basmati rice	€ 19,60

DESSERT

DESSERT

Mousse au Chocolat mit Mangoragoût und Crumble Chocolate mousse with mangoragoût and crumble	€ 8,90
---	--------