

## SPEISEKARTE MENU

### SUPPEN UND VORSPEISEN

#### SOUPS AND APPETIZERS

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steyrischem Öl € 7,40  
Pumpkin soup with roasted seeds and steyrarian oil

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

Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot € 6,70  
Side salad with Äbler farmhouse bread

Ackersalat mit Kürbiskerndressing, Croûtons und gebratenem Speck € 9,50  
Field salad with pumpkin seed dressing, croûtons and fried bacon

### HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

#### HOMEMADE MAIN COURSES

Confierte Entenkeule mit Orangen-Pfeffersauce, € 23,80  
Himbeerrotkohl und Serviettenknödel  
Confit leg of duck with orangepepper sauce,  
raspberry red cabbage and dumplings

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Bratensauce € 26,90  
Swabian onion roast with spaetzle and gravy

Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ € 18,20  
wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle  
Viennese escalope from saddle of pork  
optionally with french fries or spaetzle

Maultaschen in der Brühe € 16,90  
mit Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffel-Gurkensalat  
Swabian ravioli with onion-bacon melt in bouillon,  
served with swabian potato-cucumber salad

**WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE**  
MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Kresse dazu Äbler Bauernbrot € 14,60  
Traditional Swabian salad made of sausage and Emmental cheese strips with onions and cress,  
served with Äbler farmhouse bread

Veganes Gemüsecurry mit Steckrüben und Erdnuss € 19,60  
dazu parfümierter Basmatireis  
Vegan vegetable curry with turnips and peanut,  
served with perfumed basmati rice

Gebratene Garnelen an buntem Blattsalat mit Hausdressing € 17,90  
Roasted Prawns with leaf lettuce and housedressing

Gebratene Rinderstreifen an buntem Blattsalat mit Hausdressing € 20,90  
Roasted beef strips with leaf lettuce and housedressing

**DESSERTS**

DESSERTS

Weißes Lebkuchenmousse mit Pistaziensponge und Zwetschgenragoût € 8,90  
White gingerbread mousse with pistachio sponge and plum ragoût

Gebackene Apfelküchle im Zimt-Zuckermantel mit cremigem Vanilleeis € 8,90  
Baked apple cakes in cinnamon-sugar coating with creamy vanilla ice cream