







## SPEISEKARTE MENU




### SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroûtons  Asparagus cream soup with wild garlic croutons	€ 8,60
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen Beef broth with swabian ravioli and vegetable strips	€ 7,80
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot   Side salad with Äbler farmhouse bread	€ 7,50
Obazda mit Äbler Bauernbrot  Obazda with Äbler farmhouse bread	€ 9,60

### HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE HOMEMADE MAIN COURSES

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterdrillingen  Portion of asparagus spears with hollandaise sauce and herb potatoes	€ 20,90
Dazu servieren wir wahlweise Served with a choice of	
- Gebratenes Lachsfilet  Fried salmon fillet	€ 13,50
- Rosa gebratene Kalbssteaks Medium roasted veal steaks	€ 15,50
- Geratenes Rindersteak Roasted beefsteak	€ 17,50
- Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ Viennese escalope from saddle of pork	€ 9,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	€ 29,90
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle Viennese escalope from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle	€ 19,60



## WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln 	€ 15,90
Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions	
Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot	€ 14,90
Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread	
Hausgemachte Bärlauchknödel mit Peccorinosauce 	€ 18,90
und gerösteten Pinienkernen	
Homemade wild garlic dumplings with pecorino sauce and roasted pine nuts	
Bunter Salatteller mit Hausdressing	€ 23,90
Wahlweise mit gebratenem Lachsfilet oder gebratenen Rinderstreifen	
Leaf lettuce with house dressing optional with fried salmon fillet or roasted beef strips	
Rote Bete-Gnocchi mit Konfit von gelben Tomaten, 	€ 19,80
gerösteten Walnüssen und Rucola	
Beetroot gnocchi with confit of yellow tomatoes, roasted walnuts and arugula	
Kalbstafelspitz aus dem Kräutersud mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 24,60
Boiled beef from the herbal broth, horseradish sauce and bouillon potatoes	
Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 17,90
Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad	

## DESSERTS DESSERTS

Warmer Käsekuchen 	€ 9,90
mit marinierten Erdbeeren und cremigem Vanilleeis	
Warm cheesecake with marinated strawberries and vanilla ice cream	
Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango 	€ 8,50
Sorbet variation of cassis, lime and mango	

Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.  
Allergen information is available from our service staff.

 Vegetarisch/Vegetarian  
 Vegan