

## SPEISEKARTE MENU

### SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

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

### HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE HOMEMADE MAIN COURSES

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

## 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  und gerösteten Pinienkernen	€ 18,90
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,  gerösteten Walnüssen und Rucola	€ 19,80
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