

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€

Feldsalat

Speck | Birne

auch vegan möglich 10,90€

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  1,00€

Knusperpute 4,50€

marinierte Rinderhüftstreifen 5,50€


Garnelen 7,50€

Brot  2,00€

HAUPTSPEISEN


Gulasch vom Bissinger Bio Galloway  19,90€
Albgold-Bandnudeln | Preiselbeeren

Braten vom Bissinger Bio Galloway  21,90€
Hausgemachte Dinkelspätzle | Marktgemüse

Wildschweintrüben aus Heimischer Jagd  22,90€
Jus | Apfelrotkraut | Semmelknödel

Pulled Pork Burger  19,90€
hausgemachtes 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 | oder Röstkartoffeln/Speck 15,90€
Gewürzgurke | Zwiebeln

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€
Schoko-Mandelkuchen 1 Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal	8,50€
Apfelcrumble  Zimtschaum	7,90€
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 / Wibeke	+0,50€
mit Spirituose Baileys/ Rum/ Gin / Whisky / hausgemachtem Eierlikör	+3,50€