

## SUPPEN

### Rinderkraftbrühe vom Bissinger-Bio Galloway

hausgemachten Kräuterflädle	6,00€
hausgemachte Maultasche	6,90€

### Tagessuppe \*vegetarisch

aus heimischem Gemüse	6,00€
-----------------------	-------

## VORSPEISE

### Schwäbisches Versucherle

hausgemachte Maultasche   Kartoffelsalat   geschmelzte Zwiebeln   Jus	auch vegetarisch möglich	8,50€
---	--------------------------	-------

### Tomate-Mozzarella

Blattsalatgarnitur   Grissini	9,50€
-------------------------------	-------

### Versucherle vom Kaninchen

hausgemachtes Kaninchen-Maultasche   Kartoffelsalat   Jus	10,50€
---	--------

### Bauernsalat \*vegan

Apfel   Tomate   Gurke   Paprika   Zwiebel   Dill   Bauernbrotroutons	9,50€
---	-------

## 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  oder Nuss Mix	1,00€
---	-------

Gegrilltem Bacon	2,50€
------------------	-------

Knusperpute	4,50€
-------------	-------

Marinierte Rinderhüftstreifen	5,50€
-------------------------------	-------

Garnelen	7,50€
----------	-------

Brot  oder Ei 	2,00€
--	-------

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

## HAUPTSPEISEN

<b>Reuschwald Cheeseburger</b> 	inkl. einer Beilage Ihrer Wahl	20,00€
hausgemachtes Brioche   Rinder Patty vom Bissinger-Bio Galloway gebackene Dinkel-Käsespätzle   Bratensoßen-Mayo		
<b>Fisch-Burger</b>		20,00€
hausgemachtes Brioche   Lachs-Garnelen-Patty   Gurken-Zwiebel-Mayo   Pommes		
<b>Wildgulasch</b> 		19,50€
hausgemachte Bärlauch-Dinkelspätzle   Preiselbeeren		
<b>Pulled Beef vom Bissinger Bio Galloway</b> 		19,50€
Bunter Blattsalat   Beeren		
<b>Schnitzel Wiener Art</b> 		16,90€
Schweinerücken   hausgemachte Panade   Pommes   Ketchup   Mayo	Umbestellung der Beilage	+2,00€
<b>Wiener Schnitzel</b>		25,90€
Kalbsrücken   hausgemachte Panade   Röstkartoffeln/Speck   Preiselbeeren		
<b>Schwabenteller</b> 		22,90€
gegrillte Schweinefiletmedaillons   Rahmchampignons   buntes Marktgemüse   hausgemachte Dinkelspätzle		
<b>Zwiebelrostbraten</b>	mit hausgemachten Dinkelspätzle	26,90€
180g argentinisches Rumpsteak   kräftige Bratensoße   Schmor- & Röstzwiebeln	mit Holzbackofenbrot	21,90€
<b>Reuschwaldteller</b>		27,90€
kleiner Zwiebelrostbraten   Filetspitzen vom Schwein   hausgemachte Maultasche   Jus   Rahmchampignons   hausgemachte Dinkelspätzle   Schmor- & Röstzwiebel		
<b>Schweizer Wurstsalat</b> 		
feine Schinkenwurst   Emmentaler   Gewürzgurke   Zwiebeln	Dazu reichen wir:	
	Holzbackofenbrot	12,90€
	oder Röstkartoffeln/Speck	15,90€

## Unsere Steaks vom Bissinger - Bio Galloway


Roast Beef am Knochen (45min Wartezeit)	1010g	86,00€
	780g	67,00€

Alle Steaks inkl. einer Beilage ihrer Wahl und unsere Hausgemachten Dips. Beilagen: Hausgemachte Dinkelspätzle, Pommes, Bratkartoffeln, Käsespätzle, Gemüse, gemischter Salat, Blattsalat oder Holzofenbrot.

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

<b>Vegetarische Pasta</b>	auch vegan möglich	13,90€
Tagliatelle   mediterranes Grillgemüse   Parmesan		

<b>Käsespätzle</b> 		11,50€
hausgemachte Dinkelspätzle   kräftiger Bergkäse   Schmor- & Röstzwiebeln		
	dazu empfehlen wir: Bunter Blattsalat	+5,00€
	oder bunter gemischter Salat	+6,50€

<b>Hausgemachte Bärlauch – Maultaschen</b> 		11,50€
Tomatensoße   Cashew		
	dazu empfehlen wir: Bunter Blattsalat	+5,00€
	oder bunter gemischter Salat	+6,50€

<b>Rote Beete – Kartoffel – Linsen Burger</b> 	mit buntem Blattsalat	17,50€
hausgemachtes Brioche   Preiselbeeren   Kräuterschmand		

<b>Bärlauchknödel</b> *vegan 		12,50€
Pilzrahmsauce		

Räuberteller	2,00€
Einwegverpackung	1,50€
Reuschwald Mehrweg Pfandverpackung	5,00€

## DESSERT

<b>Hugo Panna Cotta</b> Beerenspiegel	5,90€
<b>Eierlikör Crème Brûlée</b> 	6,50€
<b>Affogato</b> 1 große Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal im Espresso	5,50€
<b>Espressoeis</b> mit Bailey & Sahne <b>oder</b> hausgemachten Eierlikör & Sahne	7,00€
<b>Eiskaffee</b> Kalter Filterkaffee mit einer großen Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal & Sahne	7,00€
<b>Eisschokolade</b> mit einer großen Kugel Vanilleeis aus dem Lautertal & Sahne	7,00€
<b>Eine große Kugel Eis aus dem Lautertal</b> 	3,00€
<b>Eine große Kugel hausgemachtes Sorbet</b> 	3,00€
<b>Toppings</b> Sahne / Schokosoße / Fruchtsoßen / Wibebe / Nüsse	+0,50€
<b>mit Spirituose</b> Baileys/ Cops/ Rum/ Gin / hausgemachtem Eierlikör	+3,50€