

|                  |      |                  |      |
|------------------|------|------------------|------|
| Flädlesuppe      | 6,20 | Leberknödelsuppe | 7,20 |
| Spargelcremsuppe | 7,50 |                  |      |

### VORSPEISEN

|   |  |  |       |
|---|--|--|-------|
| Bunter Salatteller  |  |  | 6,80  |
| Reibekuchen mit Champignons in Rahm                         |  |  | 12,00 |
| 2 Hechtklößchen in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln |  |  | 15,00 |

### Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert  
Pommes frites  
18,00

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce  
hausgemachte Spätzle  
31,50

### Vom Kalb

Kalbszunge in Madeira  
Hausgemachte Spätzle  
25,00

Cordon bleu vom Kalbsrücken,  
Tagesgemüse, Pommes frites  
31,00

### Vom Rind

Wiener Sahneleber  
hausgemachte Spätzle  
18,00

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce  
Tagesgemüse, Kartoffel- Gratin  
32,00

### Vom Geflügel

Putenschnitzel  
Currysauce, gebackene Ananas  
Basanti- Reis

23,00

### Vom Wild

Refragout  
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren  
25,00

### Fischgericht

Fischteller  
Rieslingsauce  
Blattspinat, feine Nudeln  
32,00

### Lammgericht

Lammrücken mit Kräuterkruste  
Tagesgemüse, Kartoffel-Gratin  
34,00

## Vegetarisches Gericht

Gemüse-Maultaschen  
mit  
Champignonrahmsauce

18,50

\*\*\*\*\*

|  |       |
|--|-------|
| Wurstsalat mit Brot <sup>15</sup>                                | 11,00 |
| Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>15</sup>                      | 15,00 |
| Blattsalate der Saison mit Putenstreifen                         | 17,50 |
| Blattsalate der Saison mit Zanderknusperle                       | 17,00 |
| Schwarzwälder Bauernschinken dünn geschnitten<br>Butter und Brot | 18,00 |

## Unsere Weinempfehlung

1/4 Rammersweierer Roseè  
trocken, WG

7,00

1/4 Spätburgunder Rotwein  
Weingut Siegbert Bimmerle

7,50