

Empfehlungen

CRÉMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL^{G,I}

mit lila Kartoffelchips

creamsoup of parsley root with violet potatoe chips

€ 9,50

ROSE VOM GERAUCHTEN LACHS^D AUS DEN FJORDEN NORWEGENS

mit Kartoffelrösti, Sauerrahm^G und Rucola^{L,3,4}

*smoked salmon from the fjords of Norway
served with hash browns, crème fraîche and arugula salad*

€ 15,50

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit verschiedenen Dressings zur Wahl

small mixed salad with your choice of dressing

€ 7,50

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON

mit Kirschtomaten, Paprika und Salatgurke

big crispy salad with cherry tomatoes, bell pepper and cucumber

€ 11,50

Wahlweise mit:

GEBACKENEN MOZZARELLA CROÛTONS  € 16,50

deep fried mozzarella croûtons

GEBRATENEN MAULTASCHEN^{A(AW),C,G} € 16,50

fried swabian raviolis

GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN *in süßlicher Zwiebelschmelze* € 16,50

fried turkey breast in sweet onion sauce

DRESSINGS ZUR WAHL:

Grana Padano^{C,D,G,J} | Cocktail^{C,G,I,J}  | Aceto Balsamico^{L,3,4} 



Vegan



Vegetarisch



Empfehlungen

HAUSGEMACHTE BREZEL-SPINATKNÖDEL^{A(aw),C,G}



mit Ragout von edlen Waldpilzen^G und frittiertes Gartenrauke
*homemade dumplings with creamy mushroom sauce and deep
fried arugula*

€ 17,50

CAESARS SALAD^{C,D,I,G}

mit gebratenen Medaillons von der Truthahnbrust, feinem Grana Padano,
knusprigem Speck^{1,3} und Croûtons^{A(aw)}
Caesar salad with pan fried turkey breast, Grana Padano cheese and crispy bacon

€ 17,50

GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE

an kräftiger Jus^{l,j}, mit Speckbohnen Bündchen^{1,3,G},
Kartoffelpüree^G
*braised ox cheeks with gravy, green beans and bacon cuffs,
with mashed potatoes*

€ 24,50

BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE

an Wacholderrahmsauce^{G,l,j}, mit Wildpreiselbeeren,
Speck-Rosenkohl^{1,2,G} und hausgemachten Serviettenknödeln^{A(aw),C,G}
*roast from the leg of wild boar in juniper cream sauce with wild cranberries,
Brussels sprouts with bacon and homemade bavarian dumplings*

€ 26,50

200 G RUMPSTEAK

in der Pfeffermarinade vom Grill
mit Kräuterbutter^G, Ofenkartoffel und Sour Cream^G
*grilled sirloin steak (200g) marinated in pepper with herb butter
and a baked potato with sour cream*

€ 29,50



Vegan



Vegetarisch



Kleiner Hunger

RINDERKRAFTBRÜHE¹

mit Kräuterflädle^{A(aw),C,G} und Gemüsestreifen¹
beef broth with sliced herb pancakes and vegetable strips

€ 9,50

Gemüse & Co. Vegetables & Co.

PERLGRAUPEN-RISOTTO^{A(aw),G,I}

mit Chia Samen und gegrilltem Gemüse
pearl barley risotto with chia seeds and grilled vegetables

€ 15,50

AUCH ALS  GERICHT ERHÄLTlich

GEMÜSE-CURRY^{G,I}

mit schwarzen Bohnen, Sesam^K und Zitronengrasreis^G
vegetable curry with black beans, sesame and lemongrass rice

€ 16,50

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} sowie kleinem Beilagensalat^{L,3,4}
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 15,50

A=glutenhaltiges Getreide

(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer, (ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B=Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte
(einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte

(hm) Mandel, (hh) Haselnuss, (hw) Walnuss, (hc) Cashew, (hpe) Pecannuss, (hpa) Paranuss, (hpi) Pistazie, (hma) Macadamianuss (hq) Queenslandnuss I= Sellerie J= Senf
K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid/Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere



Burger & Co.

WELCOME TERIYAKI-BURGER

180g reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar ^G gratiniert im Steakhousebrötchen ^{A(aw),C,G,K} mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit sowie Bacon ^{1,3}, Spiegelei ^C, Strauchtomate, Gewürzgurke ^J, Eisbergsalat
180 gram pure beef with teriyaki sauce & cheddar gratin on a steakhouse burger bun served with a red onion-chilli-confit, crispy bacon, a fried egg tomato, gherkin & iceberg lettuce

€ 15,50

WELCOME TERIYAKI-BURGER „XXL“

339g reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar ^G gratiniert im Steakhousebrötchen ^{A(aw),C,G,K} mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit sowie Bacon ^{1,3}, Spiegelei ^C, Strauchtomate, Gewürzgurke ^J, Eisbergsalat
339 gram pure beef with teriyaki sauce & cheddar gratin on a steakhouse burger bun served with a red onion-chilli-confit, crispy bacon, a fried egg tomato, gherkin & iceberg lettuce

€ 19,50

WELCOME VEGI BURGER

200g mariniertes Rougette-Grillkäse^G im rustikalem Roggenbrötchen^{A(ar),G,K} mit Cognac-Cocktailsauce^{C,G} Grillgemüse, Avocado & Rucola
200 gram marinated and grilled Rougette cheese in a rye burger bun with a cognac cocktail sauce, grilled vegetables, avocado & arugula

€ 15,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.

combine a side dish of your choice with your burger & co.

SÜSSKARTOFFEL POMMES

sweet potato fries

€ 6,50

WEDGES MIT SOUR CREAM^G

wedges with sour cream

€ 6,50

STEAKHOUSE POMMES

steakhouse fries

€ 6,00

1 Konservierungsstoffe

4 Farbstoffe

8 chininhaltig

2 Geschmacksverstärker

5 Phosphat

9 geschwärzt

3 Antioxidationsmittel

6 Süßungsmittel

10 enthält Phenylalaninquelle

7 koffeinhaltig



Hauptgerichte

Main Course

FILETSPIESS VOM SCHWEIN

mit Salbei im Speckmantel^{1,3} an Champignonrahmrahmsauce^G und Mandel-Romanesco^{G,H(hn),m}
*pork tenderloin filets wrapped with bacon and sage,
served with creamy mushroom sauce and almond
romanesco*

€ 19,50

WIENER SCHNITZEL^{A,C}

mit Zitrone, Sardelle^D, Kapernäpfeln und Preiselbeeren
Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries

€ 24,50





ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus^l dazu Schmelzzwiebeln und einem kleinen Maultäschle^{A(aw),C,G,l}
roast beef with leberger sauce, braised onions and a small german ravioli

€ 24,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Hauptgerichten

combine your individual side dishes with your main course.

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT^l 	€ 6,50
<i>swabian potato salad</i>	
BUTTERSPÄTZLE^{A(AW),C,G} 	€ 6,00
<i>swabian butter noodles</i>	
STEAKHOUSE POMMES 	€ 6,00
<i>steakhouse fries</i>	
WEDGES MIT SOUR CREAM^G 	€ 6,50
<i>wedges with sour cream</i>	
SAUCE EXTRA	€ 3,00
<i>extra sauce</i>	



Hauptgerichte

Main Course

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET^D IN MANDELBUTTER^{H(hn),G}

mit Weißburgunderschaum^{D,G,I} und grünem Spargel^G

roasted european sea bass in almond butter with a pinot blanc foam and green asparagus

€ 20,50

LACHSSTEAK^D

auf der Haut gebraten mit Limonen-Buttersauce^G und sautierter junger Spinat^G

roasted salmon fillet with lime butter sauce and spinach

€ 19,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fischgerichten.

combine a side dish of your choice with your fish

ZITRONENGRASREIS^G

lemongrass flavoured rice

€ 6,00

GEBRATENE DRILLINGE MIT ROSMARIN^G

risolee potatoes with rosemary

€ 6,00

PORTION SAUTIERTE PERLGRAUPEN^{G,A(AW)}

portion of pearl barley risotto

€ 6,00

Nachspeise

Dessert

GEEISTE VANILLE TOPFENCRÈME^{C,G}

mit Kiwi-Gurken-Gin Sorbet

vanilla style curd cheese crème with kiwi cucumber and gin flavoured sorbet

€ 10,50

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLE^{A(aw),C,G}

mit hausgemachtem Erdnussbutterrahmeis^{C,G,E}

small warm chocolate cake with homemade peanutbutter ice cream

€ 11,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten

two kinds of sorbet with fresh fruits

€ 9,50

