

Vorspeisen

Kraftbrühe	
mit Rindfleisch & Grießknödeln	5,20
Gemüsecremesuppe mit Ingwer	5,80
Miesmuscheln im Kräutersud & Brot	7,50

Hauptspeisen

Skreifilet gedämpft mit Knoblauchpilzen & Pestokartoffeln	17,50
Zanderfilet & Sepia auf Zitronen-Olivenöl gegrillt mit Bio-Berg-Linsensalat	19,50
Matjesfilet mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	9,80
Gegrillte Kalbsleber in Preiselbeersauce mit Bratkartoffeln und Salat	17,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites & Salat	13,50
Rahmsauerbraten mit Spätzle, Knödel & Kartoffelsalat	13,50
280g Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat	21,80
Herrlinger Allerlei	18,50
Schweinelendchen & Käsespätzle, Röstzwiebeln Maultasche, Rösti & Schupfnudeln mit Pilzrahmsauce	

**Geschmorte Schweinbäckle auf Pastinaken-
Püree mit Buttergemüse** **12,90**

**Vegetarische Maultaschen gefüllt mit
Spinat & Ricotta in mediterranem Gemüse** **10,90**

**Vegetarische Gemüsenudeln mit Parmesan
& Salat** **13,50**

**Salatplatte „der Urige“ & Spiegelei,
bunt gemischte Salate mit Bratkartoffeln
mit Putenstreifen** **11,50**
15,50

Schwäbisches Versperbrettle **9,80**
mit Wurst- & Käseauswahl dazu Brot & Butter

Ein paar nackte Bratwurst, **8,80**
mit gemischtem Salat

Etwas Süßes

Apfelküchel mit Vanillesauce **5,50**

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen

Himbeeren und Sahne **4,80**

Schoko-,Vanille-& Nusseis je Kugel **2,00**

Zwetschgenerumble mit Karamelleis **5,50**

**Allergiker fragen bitte nach oder verlangen den
Allergenordner!!**

Für kleinere Portionen ziehen wir 2,50€ ab

**Für ein Essen mit zusätzlichem Teller berechnen wir bei
Erwachsenen 2,50€ Servicegeld**