

## **Suppe**

<b>Kleine Flädlessuppe vom Bio-Rind</b>	<b>3,50</b>
<b>Bunt gemischter Beilagensalat</b>	<b>6,50</b>
<b>Kleine Apfel-Meerrettichsuppe</b>	<b>3,50</b>

## **Hauptspeisen**

<b>Filets von der Herrlinger Forelle</b>	<b>24,50</b>
<b>Seitlinge aus der Wilhelmsburg von Burgpilz in Thymianbutter, rote Beete-Gnoccis &amp; Blattsalat</b>	

<b>Pastateller mit Zitronenseitlingen(Pilze) Gemüse, Parmesan, Salat</b>	<b>14,80</b>
--	--------------

<b>Gegrillte Schweinelendchen auf Käsespätzle Speck &amp; Röstzwiebeln, Rahmsauce, Salat</b>	<b>19,50</b>
--	--------------

<b>Zwiebel-Rostbraten vom Bio Rind mit Bratkartoffeln &amp; Speckbohnen</b>	<b>24,80</b>
---	--------------

<b>Gegrillte Kalbsleber in Preiselbeersauce Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	<b>19,80</b>
--	--------------

<b>Holzfallerteller für den großen Hunger</b>	<b>17,50</b>
<b>Rückensteak mit Zwiebeln &amp; Käse überbacken &amp; paniertes Schnitzel, Pommes frites &amp; Spätzle</b>	

<b>Baikers-Biohähnchenfleisch im Ofen</b>	<b>18,50</b>
<b>auf Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln mit Thymian geschmort</b>	

<b><u>Wildteller nach Michis Art</u></b>	<b>19,50</b>
--	--------------

**Spareribs vom Reh & Wildschweinsauerbraten  
mit Kroketten, Rosenkohl**

<b>Große Salatplatte bunt gemischt mit Bio-Backhändelfleisch</b>	<b>14,80</b>
--	--------------

<b>Große vegane Salatplatte mit Bratkartoffeln &amp; gegrillten Austernpilzen</b>	<b>14,80</b>
---	--------------

<b>Ravioli gefüllt mit Steinpilzmus mit gegrillten Austernpilzseitlinge in Knoblauchbutter &amp; Blattsalat</b>	<b>14,50</b>
---	--------------

<b>Wirsingroulade vegan gefüllt, Tomatenragout mit Bratkartoffeln</b>	<b>14,80</b>
---	--------------

<b>Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat</b>	<b>10,50</b>
---	--------------

<b>Schwäbische saure Linsen mit Spätzle &amp; Wienerle</b>	<b>10,80</b>
--	--------------

<b>Kleines paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat</b>	<b>11,50</b>
---	--------------

<b>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</b>	<b>8,80</b>
---	-------------

**Unsere Lieferanten sind Bauern**  
**mit regionalen Weide/Bio**  
**Rindern & Land-Schweinen**  
**Hähnchen Bio-Baiker**  
**Bermaringen**  
**Fisch aus der Herrlinger**  
**Fischzucht**  
**Unsere Seitlinge(PILZE) von**  
**Burgpilz, gezüchtet in der**  
**Wilhelmsburg Ulm**  
**Wild aus den umliegenden**  
**Wäldern**

**Allergiker fragen bitte nach, oder  
verlangen den Allergenordner!!  
Gerne bekommen Sie auch mündlich Auskunft!  
Für kleinere Portionen ziehen wir 2,50€ ab  
Für ein Essen mit zusätzlichem Teller  
berechnen wir bei Erwachsenen 2,50€  
Servicegeld**

### **Leckerer für den süßen Zahn**

<b>Apfelküchle mit Vanilleeis</b>	<b>5,50</b>
<b>Himbeertraum</b>	
<b>leichte Joghurt-Quark Creme mit Himbeeren &amp; Baiser</b>	<b>4,80</b>
<b>Warmer kleiner Zwetschgenstreusel mit Walnusseis</b>	<b>4,20</b>
<b>Kaiserschmarrn &amp; Apfelkompott</b>	<b>7,50</b>

**Unsere einzelnen Eissorten, hier können  
Sie Ihren Eisbecher selbst  
zusammenstellen!**

<b>Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeere je Kugel</b>	<b>2,20</b>
<b>Das können Sie dazu bestellen</b>	
<b>Portion Sahne</b>	<b>1,00</b>
<b>Heiße Himbeeren</b>	<b>2,00</b>
<b>Baileys/Eierlikör/Obstbrand</b>	<b>2,00</b>