

Suppe

Kleine Apfel-Meerrettichsuppe	3,50
Kleine Kraftbrühe vom Bio-Rind mit Grießknödeln	3,50
Bunt gemischter Beilagensalat	5,50

Hauptspeisen

Filets von der Herrlinger Forelle	24,50
Seitlinge aus der Wilhelmsburg von Burgpils in Thymianbutter, Kartoffeln & Blattsalat	
Zarter Bio- Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit rote Beete-Gnoccis & Salat	14,50
Pastateller mit Zitronenseitlingen(Pilze) Gemüse, Parmesan, Salat	14,80
Gegrillte Schweinelendchen auf Käsespätzle Speck & Röstzwiebeln, Rahmsauce, Salat	18,50
Zwiebel-Rostbraten vom Bio Rind mit Spätzle & Salat	22,80
Gegrillte Kalbsleber in Preiselbeersauce Bratkartoffeln & Salat	19,80
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes, Salat	14,50
wenn es <u>leicht</u> sein soll	
Bio-Hähnchenfleisch mit Haut im Ofen auf Gemüse, Kartoffeln gebraten, Salat	18,50

Besondere Schmankerln

½ knusprige Ente vom Bauernhof aus dem Backofen, Specktrauben & Pilzknödel	24,50
---	--------------

Wild aus der schwäbischen Region

Wildschweinschnitzel in Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Kürbispüree & Blattsalat	15,80
--	--------------

Wildschweinbraten mit Pfifferling-Rahmsauce Krokette & Speckbohnen	16,50
---	--------------

Wildschweinragout mit Spätzle & Salat	14,50
--	--------------

Ravioli gefüllt mit Steinpilzmus in Knoblauchbutter mit Salat	13,50
--	--------------

Schafskäse in Oliven-Knoblauchöl auf Gemüse im Backofen geschmort & Baguette	12,50
---	--------------

Vegane Gemüsepfanne mit Cous-Cous & Kürbiskerne, steirisches Kürbiskernöl	10,50
--	--------------

Große vegane Salatplatte mit Gemüse-Hafer-Küchle	12,50
---	--------------

Große Salatplatte mit geschmälzten Maultaschen & Zwiebeln	12,50
--	--------------

Große Salatplatte mit Zitronenseitlingen aus der Ulmer Wilhelmsburg von Burgpils & Bio-Rindersteaksteifen	17,80
--	--------------

Schweizer Wurstsalat von der Lyoner mit Emmentaler, Zwiebeln & Brot	9,80
Schwäbische saure Linsen mit Spätzle & Wienerle	9,80
Ein paar nackte Bratwurst mit Kartoffelsalat	9,80
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	8,80

Unsere Lieferanten sind
Buchmann Weide/Bio Rind &
Land-Schwein aus Oberschwaben
Hähnchen Bio-Baiker
Bermaringen
Fisch aus der Herrlinger
Fischzucht
Unsere Seitlinge(PILZE) von
Burgpilz, gezüchtet in der
Wilhelmsburg Ulm

Leckeres für den süßen Zahn

Apfelküchle mit Vanilleeis	5,50
„Iris Lieblingsdessert“	
Leichte Joghurt-Quark Creme mit rotem Beerenmix & Baiser	4,50
Warmer kleiner Zwetschgenstreusel mit Walnusseis	4,20
Kaiserschmarrn & Apfelkompott	7,50
Unsere einzelnen Eissorten, hier können Sie Ihren Eisbecher selber zusammenstellen!	
Vanille, Schoko, Walnuss, Johannisbeer, Erdbeere je Kugel	2,20
Das können Sie dazu bestellen	
Portion Sahne	1,00
Schokosauce	2,00
Heiße Himbeeren	2,00
Baileys/Eierlikör/Obstbrand	2,00

**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**