

Suppe

Kleine Kürbiseremesuppe	3,80
Kleine Flädlessuppe vom Bio-Rind	3,50
Bunt gemischter Beilagensalat	6,50

Hauptspeisen

Filets von der Herrlinger Forelle	24,50
Seitlinge aus der Wilhelmsburg von Burgpitz in Thymianbutter, Kartoffeln & Blattsalat	
Zarter Bio- Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit rote Beete-Gnoccis & Salat	15,50
Pastateller mit Zitronenseitlingen(Pilze) Gemüse, Parmesan, Salat	14,80
Gegrillte Schweinelendchen auf Käsespätzle Speck & Röstzwiebeln, Rahmsauce, Salat	19,50
Zwiebel-Rostbraten vom Bio Rind mit Bratkartoffeln & Speckbohnen	24,80
Gegrillte Kalbsleber in Preiselbeersauce Bratkartoffeln & Salat	19,80
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes frites & Salat	15,50
Große Salatplatte bunt gemischt mit gegrillten Steifen vom Biohähnchen & Austernseitlinge (Pilze)	16,80

Besondere Schmankerln

knuspriger Entenbraten aus dem Backrohr mit Spätzle & Blaukraut	24,50
--	--------------

Ab Martini

Knuspriger Gänsebraten mit Knödel & Blaukraut Geflügel vom Bauernhof Faul Neenstetten	27,50
--	--------------

Wild aus der schwäbischen Region

Rehrückenschnitzel in Kürbiskernpanade Kartoffel-Kürbispüree & Blattsalat	20,80
Wildschweinsauerbraten mit Spätzle & Salat	16,50
Wildragout mit Pfifferlinge, Kroketten, Speckbohnen	16,50
Ravioli gefüllt mit Steinpilzmus auf Austernpilzseitlinge in Knoblauchbutter	13,50
Vegane Gemüsepfanne mit Cous-Cous & Kürbiskerne, steirisches Kürbiskernöl	10,50
Spitzkohlroulade vegan gefüllt dazu Bratkartoffeln, Kürbissauce, Salat	14,80

Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat	10,50
Schweizer Wurstsalat von der Lyoner mit Emmentaler, Zwiebeln & Brot	9,80
Schwäbische saure Linsen mit Spätzle & Wienerle	10,80
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

**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

Apfelküchle mit Vanilleeis	5,50
„Iris Lieblingsdessert“	
Leichte Joghurt-Quark Creme mit rotem Beerenmix & Baiser	5,80
Warmer kleiner Zwetschgenstreusel mit Walnusseis	4,20
Kaiserschmarrn & Apfelkompott	7,50
Topfenknödel mit kleiner Nougatfüllung im Nussmantel & Zwetschenröster	4,50
Unsere einzelnen Eissorten, hier können Sie Ihren Eisbecher selber zusammenstellen!	
Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeere je Kugel	2,20
Das können Sie dazu bestellen	
Portion Sahne	1,00
Heiße Himbeeren	2,00
Baileys/Eierlikör/Obstbrand	2,00