

VORSPEISEN & LEICHTES

Salat mit Garnele

Gebratene Riesengarnelen auf knackigen Blattsalaten
Kirschtomaten | Radieschen | Mais | Gurke | geröstetes Butter-Brioche

19,50

Putenbrustsalat

Saftig gebratene Pute auf knackigen Blattsalat
Kirschtomaten | Radieschen | Mais | Gurke | Butter-Brioche

17,50

Kleiner Marktsalat

Blattsalate | Rohkost | Kartoffelsalat | Honig-Senf-Vinaigrette

7,50

SUPPE

Flädlesuppe

Kräftige Rinderconsommé | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

7,90

PASTA & VEGETARISCH

Pasta Gambaroni

Linguine mit Riesengarnele
Weißwein-Tomatensauce | Kirschtomaten | Parmesan

20,50

Mediterrane-Gnocchi

Zarte Kartoffel-Gnocchi mit sautierter Zucchini
Saftigen Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesan

18,50

Albkäsespätzle

Albdinkelspätzle mit Albkäse von der Hofkäserei Rauscher
Schmorzwiebeln | kleiner Salat

18,50

KLASSIKER DER REGION

Lammrücken

Zartrosa gebraten, mit kräftiger Lammjus
Blumenkohlcreme | Brokkoli | Champignons | Gnocchi

30,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Saftiges Roastbeef | Schmorzwiebeln
Albdinkelspätzle | kleiner Beilagen Salat

29,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus Honau

Auf feiner Kräutersauce
Mandelspinat | Bratkartoffeln mit Speck

28,50

„Älbler“ Cordon Bleu

Gefüllt mit Albkäse und Albschinken
Panko-Panade | Pommes Frites | Preiselbeeren

25,50

Rindertafelspitz

Zart gegart, in Meerrettichsauce
Karotten | Bratkartoffeln mit Speck

23,50

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken

Goldbraun gebacken
Panko-Panade | Pommes Frites

18,00

Schwäbische Alblinsen

Herzhaft geschmort
Spätzle | Saitenwurst

17,50

Auch vegetarisch erhältlich

16,50

DESSERT & SÜßES

Schokosoufflé

Mit flüssigem Kern

9,50

Tonkabohnen-Crème Brûlée

Zarte Creme | karamellisierte Kruste

8,50

Espresso 'n Ice

Heißer Espresso mit Vanilleeis

5,20

Eis aus der Manufaktur Indelhausen

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitrone

2,50

