

# Saisonkarte „Winterliche Genüsse“

<b>Muschel- Wasabi- Crème- Suppe</b> mit Kresse-Topping <i>Mussel wasabi cream soup with cress topping (e,f,m)</i>	6,50 EUR
<b>Variation von Blattsalaten</b> mit gefüllten, gratinierten Muscheln <i>Variation of leaf salads with stuffed, gratinated mussels (b,e,k,f,a)</i>	12,50 EUR
<b>Wildschweinbraten</b> mit Spätzle und kleinem gemischten Salat <i>Wild boar roast with Spätzle and a small mixed salad (a,i,e,k)</i>	18,50 EUR
<b>Medium gebratener Hirschrücken</b> mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut <i>Medium fried deer back with potato dumplings and apple blue cabbage(a,i,e,2,1)</i>	26,50 EUR
<b>Ragout vom Hirschrücken</b> mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat <i>Ragout from the deer's back with root vegetables and potato gratinwe serve a small mixed salad (e,a,f,k)</i>	19,50 EUR
<b>Frische Muscheln in Weißwein- Knoblauchsauce</b> mit ofenfrischem Ciabatta <i>Fresh mussels in white wine garlic sauce with oven- fresh ciabatta (a,k,l,e,m,f,n)</i>	16,50 EUR
<b>Tagliatelle von frischen Muscheln</b> mit Weisswein- Tomatensauce und Kresse Topping <i>Tagliatelle of fresh mussels with white wine tomato sauce and cress topping (f,m,l,k,a,i)</i>	19,50 EUR
<b>Kiwicarpaccio</b> mit Cassissorbet <i>Kiwicarpaccio with Cassissorbet (2)</i>	8,50 EUR



# Vorspeisen/Starters & Salate/salads

<b>Kleiner Beilagen- Salat</b> <i>Small side salad</i>	4,80 EUR
<b>Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch <i>Bruschetta with fresh tomatoes, basil and Garlic (a,h)</i>	6,80 EUR
<b>Salatvariation</b> mit lauwarmen Anti- Pasti- Gemüse <i>Salad with lukewarm anti-pasti- vegetables (e,k,a)</i>	13,50 EUR
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Schinkenwurst und Käse, Zwiebel und Essiggurke <i>Swiss sausage salad with cheese, onions and pickles (k,e,a,1,8)</i>	9,80 EUR

# Suppen/soups

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit handgerollten Maultaschen und Gemüsestreifen <i>Beef consomme with hand- rolled swabian ravioli and vegetable strips (e,i,a,f,k,h)</i>	6,50 EUR
<b>Tomaten- Creme- Süpple</b> mit Gin- Sahne- Topping <i>Tomato cream soup with gin cream Topping (e,f,a)</i>	6,50 EUR
<b>Suppe des Tages</b> <i>Soup of the day</i>	3,50 EUR



## Fischgerichte/Fishmeals

**Gebratenes Filet vom Zander** 20,50 EUR

auf Paprika- Gemüse, Butterkartoffeln und Zitronen- Dillsauce

*Fried fillet of pikeperch on Paprika vegetables, butter potatoes and lemon dill sauce (b,a,e,f,k,l)*

**Edelfischragout mit Garnelen**

mit frischem Gemüse und Naturreis

*Precious fish ragout with shrimp, fresh vegetables and natural rice (a,b,c,e,f,k,l,m)*

23,50 EUR

## Vegetarisch/vegetarian

**Schwäbische Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln und Salat

*Swabian pasta with melted cheese and roasted onions served with a small side salad (a,e,f,i,k)*

12,00 EUR

**Penne al Arrabiata auf pikanter Tomatensauce**

mit Paprikastreifen, dazu grobe Späne vom Grana Padano

*Penne al arrabiata on spicy tomato sauce with peppers and grana Padano (a,e,f,n)*

13,80 EUR

**Orientalisch gewürzte Kartoffel- Gemüse- Pfanne**

mit laktosefreiem Dill-Joghurt Topping

*Oriental spiced potato-vegetable pan with lactose- free Dill Yoghurt Topping (e,n,l,H)*

16,50 EUR

## Fleischgerichte/meatmeals

**Goldbraun gebratene Maultaschen**

mit Röstzwiebeln und Jus und kleinem Beilagensalat

*"Maultäschle"-stuffed Swabian with sautéed onions & bacon and a small side salad (a,f,e,k,l,h)*

13,50 EUR

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein**

mit Pommes Frites und Salat

*Escalope with French fries and a small side salad (a,e,f,h,i,k)*

15,90 EUR



<b>Hellenstein Teller</b>	<b>22,50 EUR</b>
mit Rostbrätle, Schweinelende, Maultäschle an Saucen- Duett von Jus und Champignonrahmsauce dazu Käsespätzle und Marktgemüse <i>Roast-beef, pork tenderloin, Swabian ravioli, Swabian pasta with market vegetables, and sauce duet of jus and mushroom cream sauce (a,e,f,h,i,k)</i>	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>24,50 EUR</b>
auf Filder- Kraut mit Spätzle <i>Roastbeef with onions on Filder- Kraut with Spätzle (a,e,i,f,k)</i>	
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalb</b>	<b>22,50 EUR</b>
mit hausgemachten Spätzle und Mandelbrokkoli <i>Zurich sliced veal with homemade Spätzle and almond broccoli (a,e,l,f,h,k)</i>	
<b>Cordon bleu vom Kalb</b>	<b>24,50 EUR</b>
mit Spätzle und kleinem Beilagensalat <i>Veal cordon bleu with Swabian pasta and a small side salad (a,e,f,h,l,k,1,8)</i>	
<b>Deluxe Burger mit frischem Rinderrücken-Patty,</b>	<b>17,80 EUR</b>
mit Salatgarnitur, hausgemachtem Cocktail-Dip und Pommes Frites <i>Deluxe burger with fresh beef back patty, salad set, Homemade cocktail dip and fries (a,e,k)</i>	

## *Dessert/Sweets*

<b>Klassische Crème Brûlée</b>	<b>7,50 EUR</b>
mit Waldbeerenkompott und Vanilleeis <i>Classic creme brulee with wild berry- ragout and vanilla ice cream (a,f,i,1,2)</i>	
<b>Apfelstrudel nach Omas Rezept</b>	<b>6,50 EUR</b>
mit Vanilleeis und Sahne <i>Apple strudel according to Grandma's recipe with vanilla ice cream and cream (a,f,i,1,2)</i>	
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b>	<b>8,80 EUR</b>
auf Mango- Spiegel mit frischen Früchten <i>Homemade chocolate mousse on mango mirror with fresh fruits (a,f,h,i,2,1)</i>	
<b>Dessertvariation „Hellenstein“</b>	<b>12,80 €</b>
<i>Dessert Variation "Hellenstein"(a,f,i,h,1,2)</i>	



# *Unser Highlight jeden Sonntag*

Ofenfrischer Sonntagsbraten

16,50 EUR

3erlei Sonntagsbraten jeweils in eigener Sauce nach Wahl mit 3erlei Beilagen nach Wahl und Gemüse der Saison

*Wir wünschen Ihnen einen guten  
Appetit!*

*Enjoy your meal!*

Informationen zu den Rezepturen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

## Legende:

1) mit Farbstoff	/ with coloring	5) geschwefelt	/ with sulfur dioxide
2) mit Konservierungsstoff	/ with preservatives	6) geschwärzt	/ blackened
3) mit Antioxidationsmittel	/ with antioxidants	7) mit Phosphat	/ with phosphate
4) mit Geschmacksverstärker	/ with flavor enhancer	8) mit Milcheiweiß	/ milk protein
a) Eier	/ eggs and products thereof	b) Milch	/ milk and products thereof
c) Glutenhaltige Lebensmittel	/ glutenous grain	d) Erdnüsse	/ peanuts and products thereof
e) Nüsse ( Schalenfrüchte )	/ nuts	n) Weichtiere	/ molluscs and products thereof
g) Lupinen	/ lupines	h) Sesam	/ sesame and products thereof
l) Soja	/ soy (beans) and products thereof	j) Sellerie	/ celery and products thereof
k) Senf	/ mustard and products thereof	l) Fisch	/ fish and products thereof
m) Krebstiere	/ crustaceans and products thereof		
f) Schwefeldioxid und Sulphit	/ sulfur dioxide and sulphites		

