

Aperitif Empfehlung:

„Stauferland Fruchtcocktail“

Frisch gemixt aus den Säften des Boller Kelterladens 4⁹⁰
mit Rieslingsekt verfeinert 6⁰⁰

Aus unserer Suppenküche

Hausgemachte Rinderbouillon

mit Kräuterflädle und Grießklöschen 5⁹⁰

Maronencremesuppe 7⁵⁰



Vorspeisen

Bunter Salatteller

-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-
saisonale Rohkost- und Blattsalate¹ 6⁵⁰



Carpaccio vom **Rinderfilet** mit Pinienkernen, Parmesan und Postelein 13⁵⁰

2020er Chardonnay, trocken

Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.g.
0,11 4⁸⁰ 0,251 9⁰⁰



Frische Salatplatten

Große Salatplatte mit Hausdressing und Baguette 11⁰⁰



wählen Sie dazu:

Rumpsteak und Kräuterbutter 13⁵⁰

gebackene **Kürbis-Falafel Bällchen** und Zitronen-Soja Mayonnaise 8⁰⁰
( möglich)

Gebratene **Kalbsleber** 12⁰⁰

in Ei gebratene **Maultschenstreifen** 8⁰⁰

Schwäbische Klassiker

Hausgemachte **Maultaschen** ^{6,7,8} in der Brühe mit buntem Salatteller¹ 14⁵⁰

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 9⁹⁰ ^{2,3,4,7,8}
oder Bratkartoffeln 14⁵⁰

Paniertes Schnitzel vom Staufer-Schweinerücken
 mit Pommes Frites 14⁹⁰

Schwabenteller Stauferland
 Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle^{6,7,8},
 Schweinefilet mit Champignons, Rahmbraten Gemüse und Spätzle 25⁵⁰

Rehgulasch mit Rotkraut und Serviettenknödel 19⁰⁰



Rosa gebratenes **Rinderfilet**
 auf Bouillonkartoffeln in Meerrettichsoße 32⁰⁰

Gebratene **Kalbsleber** mit Apfel-Zwiebelringen
 Gemüse und Kartoffelwürfel 22⁰⁰

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Brokkoli
 dazu Mandelbutter und Kartoffeln 21⁹⁰



Gegrillter Oktopus mit Oliven, Karpfern und Nudeln 25⁰⁰

Alblinsenhumus mit Kohlröschen, Kirschtomaten und Haselnüssen 17⁹⁰

Dazu empfehlen wir:

2020er Spätburgunder Weißherbst
 Rosé, feinherb
 Staatsweingut Meersburg
 0,1 4⁸⁰ 0,251 8⁹⁰

2018er Acolon, trocken
 Heuchelbergkellerei Schwaigern
 0,11 4⁸⁰ 0,251 9⁰⁰

Für den süßen Gaumen

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 4⁵⁰

Grießflammerie mit heißen **Kirschen** 8⁵⁰



Unsere kleinen Gäste

- * Hausgemachte **Rinderkraftbrühe** mit Flädlestreifen 5⁰⁰
- * 2 **Maultaschen** in der Brühe **oder** mit Ei gebraten 6⁵⁰
- * **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 7⁵⁰
- * **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree 9⁵⁰
- * Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 8⁵⁰
- * **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimt und Zucker 8⁰⁰
- * 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3⁰⁰
Vanille/Schokolade/Erdbeere



Gut zu wissen:

Am 18.11.22 und 03.12.22 findet unser Traditionelles Gänse Essen in 3 Gängen statt

**Am 26.11.22 genießen Sie köstlich ausgewählten Whisky
mit Bernhard Weber von Webers Whisky Welt**

!! um Reservierung wird gebeten !!