

Aperitif Empfehlung: „Stauferland Fruchtcocktail“

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

LEICHTE SOMMERKÜCHE

für die heiße Jahreszeit...!

Geflügel-Currycremesuppe mit Zitronengras verfeinert 7⁵⁰

Saisonale **Blattsalate** mit
Avocado-Pfifferlingsalat und Kirschtomaten 9⁹⁰

Thunfischcarpaccio
mit Zitronen-Sojamayonnaise 14⁰⁰

Orientalische **Linsen-Gemüsepfanne** mit Räuchertofu 17⁹⁰

Saltimbocca von der Poularde mit Sommergemüse und Bandnudeln 22⁵⁰

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

SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Rinderbouillon
mit Kräuterflädle und Grießklöschen 5⁹⁰

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



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 Stauer-Schweinerücken
mit Pommes Frites 14⁹⁰

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate ⁴ 6⁵⁰

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Brokkoli
dazu Mandelbutter und Kartoffeln 21⁹⁰

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

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

Dazu empfehlen wir:

2020er Spätburgunder Weißherbst

Rosé, feinherb, Staatsweingut

Meersburg

0,1 4⁸⁰

0,251 8⁹⁰

2020er Chardonnay, trocken

Collegium Wirtemberg


Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.g.

0,11 4⁸⁰

0,251 9⁰⁰

Vegetarische Ecke

Gemischte Pilze mit Serviettenknödel **oder** Nudeln
in Rahm **oder** sautiert 19⁹⁰

Orientalische **Linsen-Gemüsepfanne** mit Räuchertofu 17⁹⁰ ( möglich)

Salatplatte mit gebackenen **Kürbis-Falafel Bällchen**
und Zitronen-Soja Mayonnaise 19⁰⁰ ( möglich)

Für den feinen Gaumen

Fischteller

Gebratene Dorade, Pulpo und Garnele
mit Ratatouillegemüse und Reis 26⁰⁰

Gemischte Pilze mit Serviettenknödel **oder** Nudeln
in Rahm **oder** sautiert 19⁹⁰

wahlweise dazu:

Schweinefilet 10⁵⁰

gebratene Lachsforelle 13⁰⁰

gebratenes Rumpsteak 13⁵⁰

Lammrücken unter einer **Kräuterkruste**
mit Ratatouillegemüse und **Grünkernbratlingen** 32⁰⁰

Lammbraten mit **grünen Bohnen** und **Kartoffelgratin** 19⁵⁰

Unsere Empfehlung:

Braten und Rücken vom Lamm
mit Speckböhnchen
und Grünkernbratlingen 27⁰⁰

Weinempfehlung:

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



Etwas Süßes

Pfirsich Melba – Pfirsichragoût mit Vanillemousse und Himbeersorbet 8⁵⁰

Marinierte Wassermelone mit **Cocos- und Limetten-Minzeis**
und Mandelkrokant 9⁰⁰

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

