



## Unsere Klassiker

(DI - FR ab 18.00 Uhr, SA, SO 11.30 Uhr – 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr)

|                                                                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle</b>                                                                                          | € 4.90  |
| <b>Bunt gemischter Beilagensalat mit Hausdressing</b>                                                                                  | € 4.90  |
| <b>Bunt gemischter Salatteller der Saison mit Hausdressing</b>                                                                         | € 8.90  |
| <b>Gebratene Putenbrust vom Klosterhof Knüppl in Habsthal auf bunten Salaten der Saison*</b>                                           | € 14.90 |
| <b>Wurstsalat</b>                                                                                                                      | € 9.50  |
| <b>Schwäbischer Wurstsalat</b>                                                                                                         | € 9.90  |
| <b>Schweizer Wurstsalat</b>                                                                                                            | € 9.90  |
| <b>Hausgemachte Käs'spätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Salat</b>                                                                | € 13.90 |
| <b>Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Bratensoße</b>                                                                      | € 13.90 |
| <b>Hausgemachte Kartoffel-Spinatmaultaschen* mit Rahmchampignons</b>                                                                   | € 13.90 |
| <b>Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites* und Salat</b>                                                             | € 15.90 |
| <b>Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Spätzle, Soße und Salat</b>                                                              | € 16.90 |
| <b>„Saulgauer Marktplatzteller“<br/>Rücken vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons,<br/>Marktgemüse und hausgemachten Spätzle</b> | € 17.90 |
| <b>Rückensteak (ca. 250g) vom oberschwäbischen Landschwein<br/>mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites*</b>         | € 17.90 |
| <b>Wagenhausener Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln</b>                                                                      | € 19.80 |
| <b>„Siedfleischtopfle“<br/>gekochtes Rindfleisch mit Gemüse, Kartoffeln, Meerrettichsoße</b>                                           | € 18.90 |
| <b>Rumpsteak (ca. 220g) vom heimischen Weiderind<br/>mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites*</b>                    | € 23.90 |
| <b>Zwiebelrostbraten (ca. 220g) vom heimischen Weiderind<br/>mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse und Spätzle</b>                         | € 24.90 |



## Unsere besonderen Empfehlungen

(DI - FR ab 18.00 Uhr, SA, SO 11.30 Uhr – 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr)

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Dry aged Rückensteak vom Bad Saulgauer Weiderind aus unserem Dry Ager<br/>mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites</b> | € 32.90 |
| <b>„Reis-Bowl“ mit asiatisch mariniertem Matjes, Avocado, Salat und<br/>erfrischendem Kokos-Limonen-Dressing</b>             | € 12.90 |
| <b>Feines Rauchfleischcarpaccio vom Bad Saulgauer Gallowayrind<br/>mit eingelegten Steinpilzen</b>                           | € 10.90 |
| <b>Filet vom Pfullendorfer Saibling auf Bouillabaisse-Gemüse<br/>mit Safran-Kartoffeln</b>                                   | € 21.90 |
| <b>Kalbsschnitzelchen mit Pfifferlingsrahm und Bandnudeln</b>                                                                | € 22.90 |
| <b>Spaghetti Vongole mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch und Tomaten</b>                                                  | € 16.90 |
| <b>Bandnudeln mit frischen Rahmpfifferlingen</b>                                                                             | € 15.90 |

## Dessert

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| <b>Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Sommerbeeren</b> | € 6.90 |
| <b>Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis</b>              | € 6.50 |
| <b>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</b>               | € 3.50 |

## Unsere Weinempfehlung für Sie:

|                                                                       |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Weiß: Riesling „Urgestein“ Weingut Spreitzer, Rheingau</b>         | 0,1l € 3.40 / 0,2l € 6.80 |
| <b>Rot: „Poggio alla luna“ Sangiovese-Merlot, Montellori, Toskana</b> | 0,1l € 3.40 / 0,2l € 6.80 |