

Handwerk und Tradition bilden die Grundfesten unserer Küche. So stellen wir neben Spätzle, Maultaschen, unseren Soßen und Suppen so gut wie alles auf der Speisekarte selbst **nach klassischem Handwerk** und modernen Methoden aus **besten Rohstoffen** für Sie her. Wir sind **kein Fast-Food-Restaurant**, das fertige Convenience-Ware anbietet, sondern setzen auf **Frische und Nachhaltigkeit**. Wir kochen deshalb **à la minute** für Sie, was bedeutet, dass es auch einmal ein **bisschen Wartezeit** mit sich bringt. **Aber wer Qualität zu schätzen weiß, wird dies verstehen.**

Mit Allergien und Unverträglichkeiten kennen wir uns bestens aus!

Gerichte, die **glutenfrei**  oder **laktosefrei**  möglich sind, haben wir entsprechend markiert. Bei einigen Gerichten ist ein kleiner Preisaufschlag nötig. Auch für **Veganer** kochen wir gerne etwas Leckeres. Sprechen Sie unseren Service einfach offen an!

Salate



Familie Gulde aus Langenenslingen arbeitet eng mit regionalen Erzeugern zusammen und beliefert uns fast täglich mit frischem Gemüse und Obst.

Bunt gemischter Vorspeisensalat* mit Hausdressing    € 6.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Hausdressing    € 13.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Weichkäse und Apfelchutney   € 16.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit kleinem Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter    € 20.90



Familie Knäpple aus Habsthal ist für ihr qualitativ hochwertiges Puten- und Gänsefleisch bekannt.

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Putenbruststreifen vom Klosterhof Knäpple in Habsthal    € 18.90

Suppen



Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle   € 6.90

Hausgemachte Rinderbouillon mit Maultäschle   (+ € 2)  € 6.90

Hauptgerichte



Oberschwäbische Eier von der Familie Senn bilden u.a. die Grundlage für unsere Spätzle.

Hausgemachte Käs'spätzle mit Allgäuer Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Salat*   (+ € 3) € 17.90

Hausgemachte Kässpätzle ohne Salat*   (+ € 3) € 13.90




Unsere vegetarischen Kartoffel-Spinatmaultaschen* auf Rahmchampignons € 17.90

Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern   € 17.90

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Bratensoße   (+ € 3) € 17.90






Buchmann's LandSchwein – Ausgesuchte Landwirte aus Oberschwaben garantieren das regionale Premium-Produkt aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung mit genügend Auslauf und gentechnikfreier Fütterung.

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites* und Salat*   (+ € 2)  € 21.90

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit hausgemachten Spätzle, unserer feinen Bratensoße und Salat*   (+ € 3)  € 21.90

Schnitzel vom Landschwein ohne Salat € 17.90

Rückensteak (ca. 250g) vom oberschwäbischen Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites*    € 23.90

„Saulgauer Marktplatzpfännchen“
Medaillons vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons, Marktgemüse* und hausgemachten Spätzle*   (+ € 2)  € 24.90



Seit dem 19. Jahrhundert werden in Bad Saulgau-Wagenhausen Forellen gezüchtet. Kurze Wege garantieren Frische und Nachhaltigkeit sowie eine enge Zusammenarbeit zwischen Produzent und Gastronom.

Wagenhausener Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln    **€ 24.90**



Qualitativ hochwertiges Gallowayrind aus Weidehaltung beziehen wir direkt von der eigenen Familie Zimmerer aus Bad Saulgau. Unser Rindfleisch kommt ansonsten aus nachhaltiger Landwirtschaft aus Baden Württemberg, meist aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern.

Dry Aged Tomahawksteak vom Saulgauer Rind, das nachhaltigste Steak der Stadt!

Auf Vorbestellung innerhalb von zwei Tagen ab 2 Personen verfügbar

Mit Saisonalen Beilagen € 44.90 pro Person

„Siedfleischtopfle“

gekochtes Rindfleisch mit Gemüse*, Kartoffeln, Meerrettich    **€ 21.90**

Rumpsteak (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind 

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites*   **€ 29.90**

Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind 

mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse* und Spätzle  (+€ 2)  **€ 29.90**

„Die sieben Schwaben“







ab 2 Personen, pro Person € 38.90

Vorweg eine Flädlesupp‘,

Zwiebelrostbrättele, Schweinemedallions in Champignonrahm*, Saitenwürstle

auf Linsen, Maultaschen, Käs‘spätzle, Kartoffelsalat 




Vesper

- Wurstsalat**    € 12.90
- Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse**    € 12.90
- Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst**    € 12.90
- Käsebrettle „Haus am Markt“ mit einer regionalen Käse-Auswahl und hausgemachtem süß-saurem Chutney**    € 12.90
- Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat***   € 6.90

„Schwäbische Tapas“

**Kleiner Wurstsalat, Maultäschle, Schwarzwurst,
regionaler Käse und ein Salütle**   (+€ 2) € 17.90

Dessert

- Gemischtes Eis (3 Kugeln)**  € 6.00
Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeer, Zitrone
- Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne**  € 7.50
- Vanilleeis mit heißen Waldbeeren**  € 7.90
- Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis** € 8.90
- „Affogato“ - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis**  € 4.90
- Desserteller „Haus am Markt“ – Lassen Sie sich von unseren süßen Verführungen überraschen...** € 9.90

Für weitere Desserts schauen Sie bitte auf unsere Empfehlungskarte!

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergikerkarte!

Fragen Sie auch nach unserer Kinderkarte!