



Speisekarte

 *Aus heimischer Jagd*
Kurzgebratenes vom Reh mit Chili-Gewürz-Kirschen und Walnussspätzle 32,90
 klein 30,90

 Wildschweinbraten in Trollingersoße 27,70
mit Rahmpilzen und Brezelserviettenknödel klein 25,70

* * * * *

„Gans lecker“ vom Dangelhof aus Altheim/Alb noch bis zum So 14. Dezember

 Dicke Nudelsuppe 6,20
Gänsebouillon mit Gänseklein und Wurzelgemüse

 Gänsebraten aus dem Backofen 47,50

dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut

Wir bereiten ganze Gänse zu. Diese werden so portioniert, dass jeder Guest
von Brust und Keule bekommt.

Beilagenteller für Gänsebraten-„Mitesser“ 16,30
dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut

 Gebratene Gänseleber 25,60
mit Johannisbeer-Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree klein 23,60

 Flügel und Kragen zum Nagen 20,80
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

* * * * *

Weinempfehlung zur Gans

Fürstenfass Cabernet Dorsa „Dunkelgraf“ trocken 1/4 7,60
im Holzfass gereift von der Weinkellerei Hohenlohe 0,1 3,90

* * * * *

 Schmeck den Süden
Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet



Speisekarte

Cremesuppe vom Kürbis aus Omas Garten mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons	5,80
Bunter Beilagensalat	5,60

Vegetarische Gerichte

„Chili con Kerne“ - vegan - zubereitet aus allem was ein Chili braucht, statt Fleisch gibt's eine Sonnenblumen-Alternative und als Beilage Majoran-Bratkartoffeln	17,50
Butternusskürbis mit provenzalischem Gemüse gefüllt überbacken mit Schafskäse auf Reis mit Tomatensoße und Salat	19,70
Curry-Wurst - vegan - Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur	15,80 klein 13,80

Klassiker

 <i>Aus dem Schwäbischen Wald</i>	
Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch) in Butter mit Lutzenberger Walnüssen gebraten mit Kartoffeln	29,90
* * * * *	
Allgäuer Sahnesteak mit Schinken Röstzwiebeln und Käse überbacken mit Rahmsoße Spätzle und Salat	23,90 klein 21,90
Pfefferlendchen Schweinemedaillons mit grobem Pfeffer gebraten mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat	24,80 klein 22,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	18,70 klein 16,70
Zwiebelrostbraten vom Jungbulen-Entrecote mit Pommes frites und Salat Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.	31,80

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet