

Speisekarte



Spritziger Erdbeer-Secco mit frischen Erdbeeren Minze und Eiswürfeln	5,90
Flädlesuppe Rinderbrühe vom Hochlandrind mit Kräuterflädle	6,00
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	6,00
Bunter Beilagensalat	5,80

* * * * *



Aus dem Schwäbischen-Wald

Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch) „Müllerin“ in Petersilien-Butter gebraten mit Kartoffeln	29,90
--	-------

Aus heimischer Jagd

Wildschweinbraten mit Trollinger-Dörrpflaumensoße und Brezel-Serviettenknödel	27,70
	klein 25,70

Rehbraten vom Maibock mit Preiselbeeren und Spätzle	27,70
	klein 25,70

Vom Kaisersbacher Hochlandrind

Ragout in Trollingersoße mit Brezel-Serviettenknödel	22,50
--	-------

Weinempfehlung von Württemberger Weinbergen

2023er Aspacher Casanova Cuvée trocken im Barrique gereift	0,25l	8,70
	0,1l	4,70

Speisekarte



Vegetarische Gerichte

Spinat-Ricotta-Maultaschen
in Tomatensoße mit Käse überbacken mit Salat 19,90
klein 17,90

Hülsenfrüchte-Curry -vegan- 17,20
in fruchtiger Curry-Kokos-Soße mit Falaffelbällchen Reis und Salat klein 15,20

Paprika-Geschnetzeltes mit Bärlauch-Spaghetti 17,50
- vegan - zubereitet aus Sonnenblumen-Ackerbohnen-Schnetzel klein 15,50

Pfälzer Spargel aus Weisenheim am Sand

Spargel pur 17,80
1/2 Pfd. Spargel nur mit hausgemachter Sauce Hollandaise

1/2 Pfd. Spargel 22,80
und hausgemachte Sauce Hollandaise mit Kräuterflädle und Kartoffeln

Ergänzung zum Spargel

Portion Koch-Schinken 6,00

Paniertes Schweineschnitzel 9,50

Weinempfehlung zum Spargel

2024er Aspacher Sauvignon blanc „S“ trocken 0,25l 6,50
0,1l 4,30

* * * * *

Pfefferlendchen

Schweinemedallions mit grobem Pfeffer gebraten 24,80
mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat klein 22,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,90
klein 16,90

Zwiebelrostbraten vom Jungbull-Entrecote 32,80
mit Pommes frites und Salat

Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.