

Speisekarte



Flädlesuppe Rinderbrühe vom Hochlandrind mit Kräuterflädle	6,00
Bunter Beilagensalat	5,80

Vegetarische Gerichte

Mediterraner Veggie-Lutzen-Burger Selbstgemachtes Grünkern-Patty mit Salat und Zwiebeln selbstgemachte Oliven-Majo mit getrockneten Tomaten im Laugen-Brötchen dazu Rosmarin-Kartoffelecken Zaziki und Paprika-Krautsalat	19,80
--	-------

7-Schwaben-Spieß spezial	16,70
Alles was der Schwabe mag „auf ein Mahl“: 2St. Spinat-Ricotta-Maultaschen im Flädleteig gewendet mit geriebenen Brezeln paniert, Spätzle, Rahmsoße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	

Falafelbällchen auf Mandelreis mit Kichererbsen-Kokos-Currysoße und Salat -vegan-	17,20
--	-------

Schmeck-den-Süden-Gerichte mit Zutaten aus unserer Region



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

 Aus heimischer Jagd Kurzgebratenes vom Wildschwein auf Rahmpilzen mit Trollingersoße Preiselbeeren und Spätzle	29,60 klein 27,60
---	----------------------

 Rehbraten in Trollingersoße geschmort mit Preiselbeeren und Spätzle	27,70 klein 25,70
---	----------------------



Speisekarte

Kaltes für heiße Tage

Großer bunter Salat~

~ mit paniertem Feta und Oliven

19,70

~ mit gebratenen Pfifferlingen

22,70

Matjes Hausfrauenart mit Pellkartoffeln

18,20

Tunke aus selbstgemachter Mayonnaise Schmand Zwiebeln Apfel Gürkchen und Karotte

Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln

17,50 klein 15,50

Fein geschnittener Fleischkäse mit Emmentaler

Zwiebeln Gewürzgurken und -Paprika garniert mit Ei

Käsesalat mit Bratkartoffeln

17,50 klein 15,50

Fein geschnittener Emmentaler mit Zwiebeln Gewürzgurken und -Paprika
garniert mit Ei

Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln

17,50 klein 16,50

Feinblättrig geschnittenes Ochsenmaul pikant angemacht und garniert mit Ei

Klassiker

7-Schwaben-Spieß

16,70

Alles was der Schwabe mag „auf ein Mahl“: 2St. Maultaschen im Flädleteig gewendet mit
geriebenen Brezeln paniert, Spätzle, Rahmsoße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

Hajos „wilder“ Burger

21,80

Wildhacksteak von Wild aus heimischen Wäldern (mit Schweinefleischanteil)

Brioche-Brötchen, Salat, selbstgemachte Pfeffermayonnaise

Schwarze-Träuble-Rotwein-Zwiebeln, gebratene Selleriescheibe

dazu Rosmarin-Kartoffelecken und selbstgemachte Sour-Creme

Rinds-Curry-Wurst (mit Schweinefleischanteil)

selbstgemachte Curry-Tomatensoße, Rosmarin-Kartoffelecken und Salat 17,80
klein 15,80

Jägerlendchen

Gebratene Schweinemedallions mit Rahmpilzen Spätzle und Salat

26,70

klein 24,70

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.