

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 (vegan) im Laugen-Brötchen mit Süßkartoffel-Pommes frites, Zaziki und Paprika-Krautsalat	19,80
--	-------

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

Falafelbällchen auf Mandelreis und Kokos-Currysoße mit Gemüse und Kichererbsen dazu 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 Reh auf Rahmpilzen mit Trollingersoße Preiselbeeren und Spätzle	32,90 klein 30,90
---	----------------------

 Rehbraten in Trollinger-Rahmsoße mit Preiselbeeren und Brezel-Serviettenknödeln	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

Schweizer Wurstsalat mit Schmalzbrägala (Bratkartoffeln)

17,50 klein 15,50

Fein geschnittener Fleischkäse mit Emmentaler

Zwiebeln Gewürzgurken und -Paprika garniert mit Ei

Käsesalat mit Schmalzbrägala (Bratkartoffeln)

17,50 klein 15,50

Fein geschnittener Emmentaler mit Zwiebeln Gewürzgurken und -Paprika

garniert mit Ei

Ochsenmaulsalat mit Schmalzbrägala (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, gebratener Sellerie

dazu Süßkartoffel-Pommes frites und selbstgemachte Sour-Creme

Rinds-Curry-Wurst (mit Schweinefleischanteil)

selbstgemachte Curry-Tomatensoße, Süßkartoffel-Pommes frites 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 deutschen Jungbullen-Entrecote

32,80

mit Pommes frites und Salat

Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.