

Vorspeisen

	Euro
bunter Salat mit Balsamicodressing	4,50
Großer bunter Salat mit Balsamicodressing	8,50
Kraftbrühe mit Flädle	4,20
Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,20
Maultasche in der Brühe	4,20
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,50

Vesper

großer bunter Salat mit gegrillter Wassermelone, Feta und Mango-Chili-Dressing	12,50
Fitness-Salat, großer bunter Salat mit saftigem Hähnchenbrustfilet	11,50
Filet-Salat, großer bunter Salat mit gegrilltem Schweinefilet	12,50
Wurstsalat ^{2,3,8} bunt garniert mit Brot	7,50
mit Käse	8,00
dazu Bratkartoffeln	+1,50
Sommer-Salat halb halb ^{2,3,8}	8,50
halb gemischter Salat, halb Wurstsalat mit Brot	
dazu Bratkartoffeln	+1,50
Camembert gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast	7,00

Hauptgerichte

		klein
	Euro	Euro
Hausgemachte Spirelli – Nudeln mit mediterranem Gemüse	10,50	8,50
+ Garnelen	15,50	12,50
Geschmorte Zucchini mit Feta-Tomaten Füllung, Bulgur und Hanföl (vegetarisch)	12,50	
Saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle ⁸	9,50	7,50
Käs'spätzle ² abgeschmälzt mit Zwiebeln	9,00	7,00
Leber geschnetzelt mit Bratkartoffeln	10,00	7,50
Maultaschen abgeschmälzt mit Kartoffel-Gurkensalat	10,00	7,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites wahlweise Pute oder Schwein	13,50	10,50
3-erlei Schwäbisch, Krautkrapfen, Maultasche und Käs'spätzle ²	13,50	
Schwabentöpfele Schweinefilets auf Käs'spätzle ² mit Champignonrahmsoße	17,50	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	18,00	14,50
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken ^{2,8} und Käse dazu Pommes frites	19,50	15,50
Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Butternudeln	19,50	
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle	21,50	

Dessert

	Euro
Hausgemachtes Eis	je Kugel
Schoko, Vanille, Erdbeere, Joghurt, Rhabarber, Creme fraiche`	1,80
+ Sahne	0,50
Affogato al cafe' (Espresso mit Vanilleeis)	3,80
Hausgemachter Käsekuchen mit Sahne	4,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,50
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	6,00
Geeiste Blutorange mit Mousse vom Matchatee	7,50
Hausgemachte Schokotarte mit fleur de Sel, Williamsbirne und Creme fraiche' Eis	8,50