



Speisekarte ab 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Ein paar geräucherte Bauernbratwürste garniert dazu Brot
€ 11,90

Portion Deftige Hausmacher Leber - und Schwarzwurst garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 12,60

Portion Original Schwarzwälder Speck vom Brett garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 13,70

Portion Original Schwarzwälder Schinkenspeck vom Brett garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 15,90

Zart geschnittener Schwarzwälder Schinken auf Bauernbrot garniert
€ 15,90

Hausgebeitzter Hirschschinken Zart geschnitten garniert,
dazu Preiselbeer-Sahne , Butter und getoastetes Bauernbrot
€ 18,90

Zünftige - Vesperplatte
mit ausschließlich hausgemachten Wurst und Schinkenspezialitäten
Dazu reichen wir ihnen ein Ketterer-Bier nach ihrer Wahl und ein Ziehbärdle
€ 21,80

Wurstsalat mit Zwiebeln feinwürzig mariniert, oder als Elsässer,
mit Käsestreifen, mit Essigfrüchten garniert dazu Bauernbrot *1; *2; *5; *7; *8
€ 13,50

Rustikales Käsebrett belegt mit verschiedenem Käse garniert dazu Bauernbrot *1; *5
€ 18,90

Geräuchertes Forellenfilet garniert dazu Sahnemeerrettich, Toast und Butter *7
€ 19,50

*1 mit Farbstoff; *2 mit Konservierungsstoffen; *3 mit Antioxidationsmittel; *4 mit Geschmacksverstärker; *5 mit Phosphat; *6 geschwärtz;
*7geschwefelt; *8 mit Süßungsmittel *9 coffeinhaltig; *10 chininhaltig; *11 gewachst

Speisekarte ab 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tagessuppe

€ 5,50

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln oder Flädle

€ 5,60

Kleiner Salatteller *2; *7; *8

€ 6,50

Ein paar Hausgemachte Bauernbratwürste mit Zwiebeln und Brot
dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 16,50

Schwarzwurstbrägel Bratkartoffel mit hausgemachter Schwarzwurst in der
Pfanne mit Speck und Zwiebeln geröstet dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 15,50

Eieromlette an Champignons in Sahnesauce

dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 15,50

Strammer Max - Überbackener Schinken - Käse Toast
mit Spiegelei und einem Salatteller *2; *7; *8

€ 15,10

Toast „Tessiner Art“, Schinkentoast mit Tomaten, Kräutern und
Käse im Ofen überbacken dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 16,50

Haustoast Schweinerückensteak auf Schinkentoast
Mit Zwiebeln, Paprika und Camembert im Ofen überbacken
dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 21,50

*1 mit Farbstoff; *2 mit Konservierungsstoffen; *3 mit Antioxidationsmittel; *4 mit Geschmacksverstärker; *5 mit Phosphat; *6 geschwärzt;
*7geschwefelt; *8 mit Süßungsmittel *9 coffeinhaltig; *10 chininhaltig; *11 gewachst

Speisekarte ab 18:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Tagessuppe

€ 5,50

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln oder Flädle

€ 5,60

Kleiner Salatteller *2; *7; *8

€ 6,50

§-----§

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln garniert

dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 17,50

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt

dazu Bratkartoffel und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 21,00

Schweinerückensteak "Hawai " mit Ananas und Käse im Offen überbacken

dazu Kartoffelkrapfen und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 22,50

Geschnetzeltes aus dem Roastbeef mit Champignons in Sahnesauce

dazu hausgemachten Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 24,00

Zwei Schweinefiletsteaks an Pfifferlingen in Cognac-rahm dazu

Hausgemachte Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 25,50

Schwäbisches Kalbsrahmschnitzel mit Champignons,

dazu Hausgemachte Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 26,50

In Butter Gebackenes Kalbsschnitzel nach Wiener Art dazu ,

Pommes - frites und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 26,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Hausgemachte Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 28,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter,

dazu Kroketten und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 30,50

*1 mit Farbstoff; *2 mit Konservierungsstoffen; *3 mit Antioxidationsmittel; *4 mit Geschmacksverstärker; *5 mit Phosphat; *6 geschwärzt;
*7geschwefelt; *8 mit Süßungsmittel *9 coffeinhaltig; *10 chininhaltig; *11 gewachst