



Speisekarte ab 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Ein paar geräucherte Bauernbratwürste garniert dazu Brot
€ 10,90

Portion Deftige Hausmacher Leber - und Schwarzwurst garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 11,60

Portion Original Schwarzwälder Speck vom Brett garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 12,70

Portion Original Schwarzwälder Schinkenspeck vom Brett garniert
dazu Bauernbrot und Senf *8
€ 14,90

Zart geschnittener Schwarzwälder Schinken auf Bauernbrot garniert
€ 14,90

Hausgebeitzter Hirschschinken Zart geschnitten garniert,
dazu Preiselbeer-Sahne , Butter und getoastetes Bauernbrot
€ 17,40

Zünftige - Vesperplatte
mit ausschließlich hausgemachten Wurst und Schinkenspezialitäten
Dazu reichen wir ihnen ein Ketterer-Bier nach ihrer Wahl und ein Ziehbärdle
€ 20,80

Wurstsalat mit Zwiebeln feinwürzig mariniert, oder als Elsässer,
mit Käsestreifen, mit Essigfrüchten garniert dazu Bauernbrot *1; *2; *5; *7; *8
€ 12,20

Rustikales Käsebrett belegt mit verschiedenem Käse garniert dazu Bauernbrot *1; *5
€ 17,40

Geräuchertes Forellenfilet garniert dazu Sahnemeerrettich, Toast und Butter *7
€ 18,60

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

Speisekarte ab 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tagessuppe

€ 4,80

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln oder Flädle

€ 4,90

Kleiner Salatteller *2; *7; *8

€ 6,30

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

€ 14,20

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

€ 13,90

Eieromlette an Champignons in Sahnesauce

dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 14,90

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

€ 14,20

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

€ 15,30

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

€ 19,30

*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 20:30 Uhr

Tagessuppe

€ 4,80

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln oder Flädle

€ 4,90

Kleiner Salatteller *2; *7; *8

€ 6,30

§-----§

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln garniert

dazu einen Salatteller *2; *7; *8

€ 16,30

Berner Röstli mit Bergkäse, Tomaten und Zwiebeln im Ofen überbacken
umlegt mit Salaten der Saison

€ 17,90

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Bratkartoffel und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 19,60

Schweinerückensteak "Hawai " mit Ananas und Käse im Ofen überbacken
dazu Kartoffelkrapfen und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 19,70

Geschnetzeltes aus dem Roastbeef mit Champignons in Sahnesauce
dazu hausgemachten Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 22,50

Zwei Schweinefiletsteak an Pfifferlingen in Cognac-rahm dazu
Hausgemachte Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 23,60

Schwäbisches Kalbsrahmschnitzel mit Champignons,
dazu Hausgemachte Spätzle und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 24,10

In Butter Gebackenes Kalbsschnitzel nach Wiener Art dazu ,
Pommes - frites und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 23,70

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

€ 25,20

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu Kroketten und einen Salatteller *2; *7; *8

€ 25,90

*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