

Vorspeisen

Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing	4,80 €
Kürbis-Kokossuppe mit Minzpesto (vegan)	5,50 €
Rinderbrühe mit Markklösschen und Flädle	6,00 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle, Walnussdressing	klein 6,90 € groß 11,90 €
Kräuterquinoa mit scharfem Tofu, rote Beete, Rucola und Tomatenkoriander-Dipp (vegan)	11,90 €

Hauptgänge

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	20,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g) mit Röstzwiebeln, kräftiger Sauce, Spätzle und Beilagensalat	24,50 €
Zordel's Schwarzwaldforellenfilet gebraten mit Mandelbutter und Kartoffeln	19,50 €
Zanderfilet auf Thymiansauerkraut, Noilly Pratsauce und Grießknödel	19,50 €
Schweinefilet im Kräuterflädlemantel auf Waldpilzragout, Spätzle	19,00 €
Kalbsbäckle geschmort mit Marktgemüse und Spätzle	19,50 €
Hähnchenmedaillons gebraten auf Tomaten Avocadosalsa mit Polenta Fries	19,50 €
Pasta mit Schwarzbierwildbolognese und Preiselbeeren	16,50 €

Kürbispasta mit Ziegenkäse, Romanesco, Tomaten und Walnüsse 15,00 €

Kürbiskichererbsen-Curry mit Ingwer, Cashewnüssen und Gemüse (vegan) 14,90 €

„Hirschburger“ kreierte mit Birnenmaronenmus, Rotkraut, saftig gebratenem Hirschrücken, Süßkartoffelrösti und Preiselbeeren 19,00 €

Rehrückenfilet rosa gebraten auf Kürbisbulgur mit Preiselbeer-Mango-Chutney 25,00 €

Hirschragout mit Apfelrotkraut und Spätzle 18,00 €

Dessert:

Liquid Lava Cake – Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis, garniert mit Fruchtsauce und Früchten 8,00 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis 7,50 €

Eis-Zeit

Schwarzwaldbecher	7,50 €
Walnusseisbecher mit Eierlikör	8,50 €
Herbstlicher Beereneisbecher	7,50 €
Eiskaffee/Eisschokolade	5,50 €

Verschiedene Kuchen ab 3,80 €

Wichtiger Hinweis für alle Allergiker.:

Bitte verlangen sie unsere separate Speisekarte mit Angabe der allergenen Inhaltsstoffe. Sie sind verpflichtet uns auf eventuelle Unverträglichkeiten hinzuweisen. Wir finden gemeinsam eine Lösung.



Scannen und einchecken