

SALATKREATIONEN

„Wellnesssalat“ € 9,80
Knackig frische Blattsalate mit karamellisierten
Putenbruststreifen, frischen Früchten und gebran-
nten Nüssen

Original „Schwäbischer Wurstsalat“ € 8,50
mit gerauchter Blutwurst, roten Rettich Essiggur-
kenfächer und Zwiebeln (auf Wunsch mit Käse)

Frische Meeresfrüchte (Pulpo, Calamaris, Cala-
maretti, Gambas & Muscheln) lauwarm mariniert in
Tomatenwürfeln, Paprika, Knoblauch und frischer
Blattpetersilie € 12,30

Die Bratwurst... dem Deutschen liebstes Kind. **Mal anders !!**

Unsere Bratwurst aus eigener Produktion besteht aus
geräuchertem Forellenfilet, Nordseekrabben sowie
frischen Kräutern und Gemüse. € 13,80

Wir servieren sie mit herbstlich geschmücktem
Kartoffel & Feldsalat, Süßkartoffeldressing und
grüner Apfel-Meerrettichespuma

**Zu allen obigen Gerichten servieren wir Ihnen
einen gemischten Brotkorb.**



KALTE VORSPEISEN

Zwei Röschen vom hausgebeizten Lachs
auf Röstitaler und Dill-Senfsauce € 8,10

Geräucherte Sülze vom Rotensoler Weide-
kalb (Hof Schneider) mit Gemüse an
Pestocreme & gehacktem Ei € 7,80

WARME VORSPEISEN

1 Dutzend Weinbergschnecken in
Kräuterbutter € 7,80

Glasierte Trauben und Schwarzwälder
Schinkenstreifen unter gratiniertem
Ziegenkäse frisch vom Grill € 7,50

Der Bankettraum

Für besondere Anlässe steht Ihnen dieser Raum
im Obergeschoss zur Verfügung.

Für Feiern im Kreis der Familie und Kollegen,
für Konferenzen oder Tagungen bis 50 Personen
eignet sich der mit moderner Kommunika-
tionstechnik und Internetzugang ausgestattete Saal.

SUPPEN

Cremige Kartoffelsuppe mit Majoran
unter einem Rucola-Sauerrahmschaum € 4,30

Kräuterflädle & Markklößchen in feiner
Rinderkraftbrühe € 3,80

Fischsuppe nach „Scheuerart“ aus frischem
Fisch und Meeresfrüchten mit
Knoblauchcrouton € 7,50

Alle Preise inklusive MwSt.

DIE KLASSIKER

Gesottener Rindertafelspitz (aus unserer Region) € 13,80
in Meerrettichsauce, dazu Rote Betsalat, Preisel-
beeren und Bouillonkartoffeln

„Klosterpfännle“ € 15,80
kleine Steaks vom Rind (medium), Pute u. Schwein
an Rahmchampignons, dazu Butterspätzle &
Salatteller

Lammkotelettes frisch vom Grill € 16,90
mit Knoblauch-Salbeibutter an Grilltomate und
Kartoffelgratin

Wir suchen ab sofort

Koch/Köchin · Servicekräfte

mit Berufserfahrung im Gastronomiebereich in Vollzeitanstellung.

Die Stellen sind auch stundenweise,
verstärkt am Wochenende zu besetzen.

Wir erwarten

Zuverlässigkeit, Selbstständigkeit und Motivation.

Wir bieten

anspruchsvolles Arbeiten in angenehmer Atmosphäre
und einem motivierten Team.

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN

Zwei Maultaschen...

» abgeschmelzt von Röstzwiebeln € 9,30
& krossen Speckwürfeln, dazu
reichen wir Ihnen schwäbischen
Kartoffelsalat, verschiedene Roh-
kostsalate, sowie Blattsalat

» „Toscana“ auf Blattspinat, mit € 9,20
Tomatensauce und Käse überbacken

Alle Preise inklusive MwSt.

GERICHTE VOM HEIMISCHEN SCHWEIN

- Schnitzel „Wiener Art“ garniert mit
Zitronenspalte, dazu Pommes frites & Salatteller € 11,80
- Saftige Schweinemedallions unter einer Kräuter-
Senfkruste in einem leichten Käseschaum € 15,40
an frischem Gemüse und Brotknöpfe
- Im kalten Buchenrauch geräuchert und auf dem
Grill zubereitetes Schweinenackensteak mit € 11,90
Schmorzwiebeln, Kräuterdip & Würfelkartoffeln



GEFLÜGEL

- Pfannengeschwenkte Scheiben von der geräucher-
ten Hähnchenbrust mit Marktgemüse, Pilzen, € 14,20
Käsespuma und getrüffeltem Kartoffelkrapfen
- Putensteak auf Honig-Pfefferrahm und würzigem
Blattspinat, dazu Kartoffelgratin € 12,90

AUS FLUSS UND MEER

- Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ € 14,50
mit gerösteten Mandeln, zerlassener Butter,
Dampfkartoffeln und Salat
- „Fischpanaché“ € 18,60
gebratene Jacobsmuschel, Gamba, Rotbarben und
Seehechtfilet auf frischem Gemüse der Saison &
Zitronengrasjus an Tagliatelle
- Steinbeißerfilet frisch vom Grill auf Blattspinat € 16,90
und getrocknete Tomaten - Thymianespuma,
dazu Schwarzwälder Schinkenrissotto

SENIORENGERICHTE

Rahmgulasch vom heimischen Rind € 8,20
mit frischem Kartoffelpüree

Spießbraten vom Schwein in Dunkelbier- € 9,70
sauce, dazu hausgemachter Semmelknödel

Selbstverständlich servieren wir Ihnen alle Seniorengerichte
als große Portion. Aufpreis € 2,50



VEGETARISCHE KREATIONEN

Getrüffelte Kartoffelkrapfen nach hausei- € 10,60
genem Rezept an frischem Gemüse der
Saison und Bibeleskäs

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 8,90
& Salatteller

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig-Kräuter- € 11,70
Aromaten auf Süßkartoffelpüree und haus-
gemachten Lauchkroketten

VOM DEUTSCHEN RIND AUS UNSERER REGION

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes € 17,90
frites & bunter Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 17,90
(Schmorzwiebeln u. Rotweinjus)
an hausgemachten Spätzle und Salatteller

Rinderrückensteak & Gambas im Speck- € 19,50
mantel frisch vom Grill, dazu pikanter Dip
aus getrockneten Tomaten und gerauchten
Kartoffelecken