

## Auszug aus der Speisekarte

### Suppen

**Rinderkraftbrühe** | Schwäbische Einlage

**Waldpilzsuppen** | Sahnehäubchen und Einlage

**Kürbissuppe Asiatisch** | Steirisches Kernöl | Kerne

### Vorspeisen & Zwischendurch

**Badischer Feldsalat „Großmütterchens Art“**

mit geröstetem Bauchspeck und Kracherle

**Bunter herbstlicher Salatteller**

Mit feinen Rohkost -und Blattsalaten

**Beef Carpaccio vom BIO Rind**

mariniert | Wachtelei | Feldsalat

### Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

**Schwäbischer Sauerbraten**

Butternudeln | Gemüse garnitur

**In Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“**

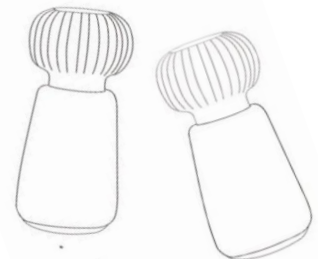
an Kartoffelstampf | buntes Marktgemüse

**Gepökelte Ochsenzunge | Madeirasoße**

Champignons | geschabte Spätzle

**Kalbsleber sauer nach Art des Chef's**

geschabte Spätzle | Salatteller



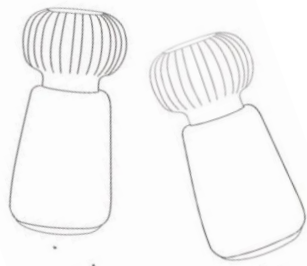
## Wild | Geflügel

### **Putenbrust Geschnitzeltes „Indische Art“ Ananas**

Curryrahmsoße | Basmatireistimbale | Salatteller

### **Hirschkalbsragout aus der Keule | Waldpilze**

gefüllte Williams Birne-Preiselbeeren | geschabte Spätzle | Mandelbroccoli



## Fleischlose Gerichte

### **gefüllte Gnocchi | Bechamelsoße | Waldpilze**

vorweg Salatteller

### **Kürbis Maultäschle | gegrillter Hokkaido Kürbis**

Kürbissoße | Kernöl | Salatteller

## Fluss | Meer

### **Schottische Lachsfilet pochiert | Schnittlauchsoße**

an Blattspinat | Butternudelnest

### **Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“**

Dampfkartoffel | Zitronenbutter

## Spezialitäten | Grill | Pfanne

### **Gengenbacher Nachtwächter „Chef's Pfännle“**

Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße

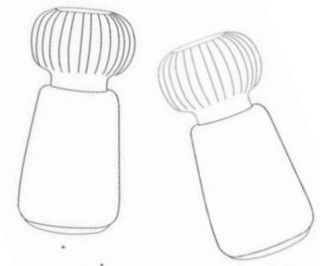
Marktgemüse | geschabte Spätzle

### **Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac**

Pommes frites

### **Züricher Kalbsgeschnitzeltes | Champignon**

Marktgemüse | geschabte Spätzle



Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.