

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.

Suppen / soups:

Schwäbische Kräuterflädlessuppe von der Tafelspitzbrühe 5,20 €
Sliced pancake with herbs, in a beef broth

Schwäbische Maultaschensuppe abgeschmälzt mit Zwiebele 6,30 €
*"Maultasche" (swabian ravioli with minced meat of veal, beef and pork)
with fried onions in a beef broth*

Pfifferlingscremesuppe 6,70 €
Chanterelle (mushroom) cream soup

Vorspeisen / starter:

Ein geschmälztes Maultäschle mit Zwiebeln dazu Kartoffelsalat 7,40 €
*"Maultasche" (swabian ravioli with minced meat of veal, beef and pork)
topped with fried onions, potato salad*

Geräuchertes Bodensee-Felchenfilet an Meerrettichsahne 9,00 €
Preiselbeersahne, Butterrosette und Toast
smoked fish with horseradish, cowberry, butter and toast

Sahnepfifferlinge im frisch ausgebackenem Kräuterflädle 9,20 €
Chanterelles with herbal pancakes

Salatplatten / salad plates:

Bunte Salatplatte "Schwäbische Art" mit gebratenen Maultaschenstreifen 17,80 €
*Mixed salad "Swabian Style" with fried stripes of "Maultaschen" (swabian raviolis with minced
meat of veal, beef and pork)*

Bunte Salatplatte mit Schweinerückenstreifen 17,80 €
Mixed salad with pork

Bunte Salatplatte mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen 19,00 €
Mixed salad with roastbeef stripes

Bunte Salatplatte "Neptun" mit panierten Felchenkusperle 19,00 €
mit hausgener Sauce Remoulade
Mixed salad "Neptun" with breaded filet of "Felchen" (family of trout)

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.

Unsere Tageskarte / menus of the day

Schwäbische hausgemachte Maultaschen <i>abgeschmälzt mit Butterzwiebele, dazu gemischte Saisonsalate</i> <i>"Maultaschen" (swabian raviolis with minced meat of veal, beef and pork)</i> <i>topped with fried onions, with it a mixed salad</i>	16,00 €
Schwäbisches Rahmschnitzel vom schwäbisch-hällischen Landschwein <i>mit Eierspätzle und vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Swabian escalope of pork with cream sauce</i> <i>with Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead</i>	22,20 €
Kesselfrische Tafelspitz <i>mit Meerrettichsößle, Preiselbeeren, Petersilienkartoffen und vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Boiled beef</i> <i>with horseradish sauce, cowberrys, parsley potatos, a mixed salad ahead</i>	24,30 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein <i>mit bunter Salatplatte</i> <i>oder mit Pommes-Frites und vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Cordon Bleu (steak of pork, filled with ham and cheese)</i> <i>with a mixed salad plate</i> <i>or with French Fries and a mixed salad ahead</i>	25,00 € 27,00 €
Paniertes Wiener Schnitzel (vom Kalb) <i>mit bunter Salatplatte</i> <i>oder mit Pommes-Frites und vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Breaded escalope of veal "Viennese style"</i> <i>with a mixed salad plate</i> <i>or with French Fries and a mixed salad ahead</i>	27,20 € 29,20 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und vorab gemischte Saisonsalate <i>Roastbeef with fried potatoes, gravy, a mixed salad ahead</i>	28,50 €
Neuffener Rahmrostbraten <i>mit Eierspätzle, an Sahnesößle, vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Roastbeef "Neuffen Style" with Spätzle (swabian pasta), cream sauce,</i> <i>a mixed salad ahead</i>	28,50 €
Rumpsteak vom Angusrind garniert mit Kräuterbutter und Meerrettich <i>mit bunter Salatplatte</i> <i>oder mit Pommes-Frites und vorab gemischte Saisonsalate</i> <i>Rumpsteak with herb butter and horseradish</i> <i>with a mixed salad plate</i> <i>or with French Fries and a mixed salad ahead</i>	28,20 € 29,20 €

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.

Saisonkarte - Pfifferlinge

Wir servieren Pfifferlinge in gekräutertem Rahmsößle:
We serve chantarelles (mushrooms) in a cream sauce with herbs:

- im schwäbischen Flädleswickel, vorab gemischte Saisonsalate* 25,00 €
in a "Kräuterflädle" (swabian pancake with herbs), a mixed salad ahead
- mit hausgemachtem Semmelknödel im Spätzlesnest, vorab gemischte Saisonsalate* 25,00 €
with a homemade bread dumpling and Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead
- in der Blätterteigpastete, vorab gemischte Saisonsalate* 25,00 €
in a puff pastry pie, a mixed salad ahead
- mit Sahneschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein* 29,00 €
dazu Eierspätzle ODER Kartoffelkroketten und vorab gemischte Saisonsalate
with escalope of pork,
with either Spätzle (swabian pasta) or croquettes, a mixed salad ahead
- mit Schweineschnitzel "Wiener Art"* 29,00 €
dazu hausgemachten Eierspätzle, vorab gemischte Saisonsalate
with escalope of pork "Viennese style"
and Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead
- mit Zwiebelrostbraten,* 32,00 €
dazu hausgemachten Eierspätzle, vorab gemischte Saisonsalate
with roastbeef
and Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead
- mit Kalbsrückensteak* 32,00 €
dazu hausgemachten Eierspätzle und vorab gemischte Saisonsalate
with Steak of veal
and Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead
- mit Rumpsteak vom Angusrind* 33,00 €
dazu hausgemachten Eierspätzle und vorab gemischte Saisonsalate
with Rumpsteak
and Spätzle (swabian pasta), a mixed salad ahead
- Kretzerfilet an feiner Mandelbutter* 29,20 €
garniert mit kleinem Gemüsebukett, dazu Petersilienkartoffeln
vorab gemischte Saisonsalate
Filet of "Kretzer" (family of perch) with almond butter
Garnished with vegetables, parsley potatoes, a mixed salad ahead

Alle Gerichte können Sie gerne zum Abholen bei uns bestellen. Der Preis verringert sich pauschal um 20%.