

# ***SPEISEKARTE***

*Tradition trifft Zeitgeist – seit drei Generationen mit Herz gekocht.*

---

## ***SUPPEN & SALATE***

*Frisch, hausgemacht – der perfekte Einstieg.*

### ***Winterliche Festtagsmoment***

*Kräftige Rinderkraftbrühe*

*mit Brätklößchen & feinen Kräuterflädlen – wie früher, nur feiner.*

normal / groß

€ 6,00 / € 9,00

### ***Goldene Wintersonne***

*Cremige Hokkaido-Kürbissuppe*

*mit Kernöl-Topping – samtig, aromatisch und wärmend.*

€ 6,50 / € 9,50

### ***Blattschale Waldhorn***

*Blattsalate mit knackiger Rohkost*

*und unserem feinen hausgemachten Dressing.*

€ 7,50 / € 10,50

### ***Goldstückchen***

*Gebackene Ziegenkäsetaler, serviert auf Salatbouquet*

*mit fruchtigem Apfel-Kürbis-Chutney.*

€ 11,50 / € 15,50

### ***Meer & Blätter***

*Gegrillter Garnelenspieß auf Blattsalat mit Rohkoststreifen,*

*dazu feiner Limettendip.*

€ 14,50 / € 19,50

---

## VEGETARISCH, ABER NIE LANGWEILIG

*Herzhaft, regional & mit feinem Twist.*

### **Käse küsst Spätzle** € 16,00

*Schwäbische Kässpätzle mit Emmentaler & würzigem Bergkäse, vollendet mit goldbraunen Schmelzwiebeln – ein Klassiker mit Herz.*

### **Winterzauber** € 15,50

*Bandnudeln in cremiger Kürbisrahmsoße mit Hokkaido-Stückchen und einem Hauch steirischem Kernöl.*

### **Alpenglück** € 16,50

*Hausgemachte Semmel- & Spinatknödel in cremigem Champignonragout – wie bei Oma, nur feiner.*

### **Gnocchi Schneefall** € 17,50

*Dreierlei Gnocchi in samtiger Käsesoße, verfeinert mit Basilikumöl – cremig, mild und köstlich.*

*Dazu empfehlen wir unseren Beilagensalat „Waldhorn“.*

---

## AUS DEM NETZ & VON DER ANGEL

*Schonend zubereitet – leicht & aromatisch.*

### **Zander auf Landgang** € 25,00

*Gebratenes Zanderfilet auf herbstlichem Kürbisragout, dazu Salzkartoffeln – zart und vollmundig.*

### **Lachs im Glück** € 26,00

*In Butter gebratene Lachsschnitte mit feinem Blattspinat, Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln – samtig und aromatisch.*

### **Filets im Hopfenmantel** € 19,50

*Knusprige Fischfiletstreifen im Bierteig auf Blattsalaten mit Limettendip – leicht & lecker.*

### **Meeresfreunde auf Tomatenurlaub** € 21,50

*Shrimps & Lachsstreifen in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße, serviert mit Bandnudeln – cremig und würzig.*

Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne und geben Ihnen unsere Allergikerkarte!

---

## AUS TOPF & PFANNE

*Klassiker neu gedacht – mit Charakter & Heimatgefühl.*

### **Schwäbischer Gaumenkracher** € 19,50

*Unser Bauernschnitzel – knusprig paniert, mit gebratenem Bauchspeck  
& überbackenem Käse, dazu goldene Pommes Frites – herzhaft und unwiderstehlich.*

### **Omas Sonntagsbraten** € 23,00

*Wiener Tafelspitz vom Weiderind mit feiner Meerrettichsoße,  
buntem Marktgemüse & Salzkartoffeln – wie ein Stück Heimat.*

### **Bäckle in Burgunder** € 23,50

*Zart geschmorte Schweinsbäckle in Spätburgunderjus,  
serviert mit hausgemachten Kürbisspätzle – aromatisch und sämig.*

### **Wild auf Wald** € 24,50

*Hirschgulasch mit gebratenen Champignons,  
Kürbisspätzle & fruchtigen Apfelpreiselbeeren – würzig und edel.*

### **Barbarie-Genuss** € 26,00

*Zart rosa gebratene Entenbrust an Rosmarinjus,  
serviert mit Speckrosenkohl & Hefekroketten – zart und aromatisch.*

### **Urig & Edel** € 31,50

*Schwäbischer Rostbraten mit golden abgeschmälzten Zwiebeln  
& hausgemachten Spätzle – ein echter Klassiker.*

### **Edelstück vom Wald** € 27,00

*Steaks vom Wildschweinrücken mit Champignons vom Grill,  
Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle – kräftig und deftig.*

### **Geflügel im Orangenglück** € 25,00

*Maispouardenbrüstchen vom Grill mit feiner Orangenjus,  
mit frischem Marktgemüse & fluffigen Hefekroketten – aromatisch und zart.*

### **Goldstück vom Landschwein** € 23,50

*Hausgemachtes Cordon Bleu, gefüllt & knusprig,  
mit Marktgemüse & Pommes Frites.*

### **Grillrücken – süß verliebt** € 22,00

*Schweinerückensteak vom Grill in mild-süßer Paprikasoße,  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln.*

---

## **SÜSSER ABSCHLUSS**

*Klassisch, mit einem Hauch Raffinesse.*

### **Winterzauber-Parfait**

€ 9,00

*Zart cremiges Zwetschgen- & Lebkuchenparfait,  
liebevoll garniert – der perfekte süße Schlusspunkt.*

### **Apfeltraum**

€ 9,50

*Knusprig ausgebackene Apfelringe, verfeinert mit Zimt-Zucker,  
serviert mit cremigem Vanilleeis und luftigem Schlag  
– ein himmlisches Stück Kindheit.*

### **Schokosinn**

€ 8,00

*Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,  
auf einem feinen Fruchtspiegel angerichtet, begleitet von einer Sahnehaube  
– sinnlich und verführerisch..*

### **Nordlicht-Nascherei**

€ 8,50

*Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und lockerer Sahne  
– ein zeitloser Genuss, der immer glücklich macht.*

### **Espresso-Vanilletraum**

€ 5,00

*Vanilleeis trifft auf Espresso  
– schlicht, stilvoll, stark.*

### **Espresso mit Süßer Begleitung**

€ 4,50

*Espresso mit zwei zartschmelzenden Trüffelpralinen.  
– ein kleiner Luxus zum Abschluss*