

SPEISEKARTE

Tradition trifft Zeitgeist – seit drei Generationen mit Herz gekocht.

SUPPEN & SALATE

Frisch, hausgemacht – der perfekte Einstieg.

normal / groß

Winterliche Festtagsmoment

€ 6,00 / € 9,00

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

Goldene Wintersonne

€ 6,50 / € 9,50

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

Blattschale Waldhorn

€ 7,50 / € 10,50

*Blattsalate mit knackiger Rohkost
und unserem feinen hausgemachten Dressing.*

Goldstückchen

€ 11,50 / € 15,50

*Gebackene Ziegenkäsetaler, serviert auf Salatbouquet
mit fruchtigem Apfel-Kürbis-Chutney.*

Meer & Blätter

€ 14,50 / € 19,50

*Gegrillter Garnelenspieß auf Blattsalat mit Rohkoststreifen,
dazu feiner Limettendip.*

VEGETARISCH, ABER NIE LANGWEILIG

Herzhaft, regional & mit seinem Twist.

Käse küsst Spätzle

€ 16,00

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

Winterzauber

€ 15,50

*Bandnußeln in cremiger Kürbisrahmsosse
mit Hokkaido-Stückchen und einem Hauch steirischem Kernöl.*

Alenglück

€ 16,50

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

Gnocchi Schneefall

€ 17,50

*Dreierlei Gnocchi in saftiger 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 Bandnußeln – 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 – herhaft 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 geschmortes 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

Maispoulardenbrüstchen 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,
liebenvoll 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*