

Suppen

Flädlesuppe € 3,10
Consommé with strips of pancake

Grießklößchensuppe € 3,10
Consommé with semolina dumplings

Markklößchensuppe € 3,20
Consommé with marrow dumplings

Maultaschensuppe € 3,30
Consommé with stuffed pasta square

Cremesuppe von Pilzen € 3,30
Mushroom cream soup

*Kräutercremesuppe
mit Lachsstreifen* € 4,20
Herb cream soup with strips of salmon

Vesperkarte

*Wir verwenden ausschließlich Echt Hällische Wurst- u. Schinkenspezialitäten
mit Bio-Gewürzen, ohne Zusatzstoffe hergestellt.*

<i>Belegtes Brot mit Wurst, Salami oder Käse</i> <i>Open sandwich with slices of sausage, salami or cheese</i>	€ 4,90
<i>Belegtes Brot mit Schinken (roh od. gekocht)</i> <i>Open sandwich with slices of ham</i>	€ 6,50
<i>Wurstsalat (auf Wunsch m. Käse) m. Brot</i> <i>Sausage salad (cheese added on request) with bread</i>	€ 6,50
<i>Gebackener Fleischkäse</i> <i>mit Zwiebeln. Spiegelei und Brot</i> <i>Fried meat loaf with braised onions, fried egg and bread</i>	€ 6,50
<i>1 Paar grobe Bratwürste</i> <i>mit Soße und Brot</i> <i>Bratwurst with gravy and bread</i>	€ 6,20
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Brot</i> <i>Schnitzel with bread</i>	€ 7,20
<i>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot</i> <i>Pork steak with herb butter and bread</i>	€ 7,50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Brot</i> <i>Rump steak with braised onions in gravy with bread</i>	€ 12,20
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot</i> <i>Rump steak with herb butter and bread</i>	€ 12,80

Kleine Gerichte

Salatplatte „Klassisch“
mit Schinken, gek. Ei, Käse und Weißbrot € 8,50
Mixed salad with ham, boiled egg, cheese and white bread

Bunte Blattsalate „Mediterrane Art“
mit Oliven, Schafskäse, Coppa-Schinken
und Weißbrot € 8,90
Mixed green salad with olives, feta cheese, Italian ham and white bread

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Putenbruststreifen
und Weißbrot € 8,50
Mixed green salad with fried strips of turkey breast and white bread

Schinken und Ananas auf Toast
mit Käse überbacken € 7,50
Ham and pineapple on toast au gratin with cheese

Gemischte Pilze in Kräuterrahmsauce
mit Semmelknödeln € 8,20
Mixed mushrooms with creamy herbal sauce and bread dumplings

Carpaccio vom argent. Rinderfilet
mit Parmesan, Rucola und Weißbrot € 11,50
Carpaccio of Argentinian beef fillet, with parmesan, rucola and white bread

Gebeizter Irischer Bio-Lachs
an Blattsalat mit Weißbrot € 8,90
Graved Irish bio salmon on green salad with white bread

Vom Grill und aus der Pfanne

Paniertes Schnitzel

vom Schwein od. von der Pute

mit Pommes frites und Salatteller

€ 11,20

Schnitzel (pork or turkey) with French fries and mixed salad

Schweinerücken- od. Putensteak

mit Pilzen od. Paprikastreifen

mit Pommes frites und Salatteller

€ 11,80

Steak (pork or turkey) with mushrooms or peppers, with French fries and salad

Schweinerücken- od. Putensteak

mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salatteller

€ 11,50

Steak (pork or turkey) with herb butter, French fries and mixed salad

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salatteller

€ 14,50

Mixed Grill with herb butter, french fries and mixed salad

Steak vom Schweinenacken

mit Zwiebeln, Grillspeck

Bratkartoffeln und Salatteller

€ 11,20

Pork neck steak with braised onions, fried potatoes and mixed salad

Rahmschnitzel

vom Schwein od. von der Pute

mit Spätzle und Salatteller

€ 11,20

Escalope (pork or turkey) with cream sauce, spätzle and mixed salad

<p><i>Putensteak mit Curry- oder Kräutersoße Basmatireis und Salatteller</i></p> <p><i>Turkey steak with curry- or herb sauce, Basmati rice and mixed salad</i></p>	<p>€ 11,50</p>
<p><i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i></p> <p><i>Rump steak with braised onions in gravy, with spätzle and mixed salad</i></p>	<p>€ 16,20</p>
<p><i>Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsosse, Pilzen Spätzle und Salatteller</i></p> <p><i>Pork fillet with cream sauce, mushrooms, spätzle and mixed salad</i></p>	<p>€ 14,50</p>
<p><i>Rumpsteak vom argent. Angusrind mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße Pommes frites und Salatteller</i></p> <p><i>Rump steak of Argentinian beef with herb butter or pepper cream sauce French fries and mixed salad</i></p>	<p>€ 16,80</p>
<p><i>Irishes Bio-Lachsfilet mit Kräuter- oder Currysoße Basmatireis und Salatteller</i></p> <p><i>Irish bio salmon filet with herb- or curry sauce Basmati rice and mixed salad</i></p>	<p>€ 14,50</p>
<p><i>Hüftsteak vom argent. Angusrind mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße Bratkartoffeln und Salatteller</i></p> <p><i>Sirloin steak of Argentinian beef with herb butter or pepper cream sauce Fried potatoes and mixed salad</i></p>	<p>€ 13,90</p>

Schwäbische Spezialitäten

- Kutteln in Trollingersoße mit Brot* € 6,50
Tripe in red wine sauce with bread
- Kutteln in Trollingersoße
mit Bratkartoffeln* € 8,50
Tripe in red wine sauce with fried potatoes
- Käsespätzle mit Zwiebelschmälze
und Salatgarnitur* € 7,80
Cheese spätzle with fried onions and salad garnish
- Linsen mit Spätzle
Saitenwürstchen und Speck* € 8,50
Lentils with spätzle, wiener sausages and fried bacon
- Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt
mit Kartoffel- und Blattsalat* € 8,90
Stuffed pasta squares, served with potato- and green salad
- Hausgemachte Maultaschen
mit Ei gebacken, Kartoffel- und Blattsalat* € 8,90
Stuffed pasta squares, fried with egg, served with potato- and green salad
- Sauerrahmbraten v. Hohenloher Rind
mit Semmelknödel und Salatteller* € 12,80
Roasted beef in sour cream sauce with bread dumplings and mixed salad
- Heilbronner Leibgericht
Schweinefilet mit Pilzen, Maultasche
Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller* € 14,50
*Pork fillet with mushrooms, stuffed pasta square, potato noodles
spätzle and mixed salad*

Dessertkarte

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,20

Ice cream with whipped cream

mit Fruchtsalat € 5,50

with fruit salad

Apfelstrudel mit Vanilleeis € 4,70

Apple strudel with vanilla ice cream

Mousse au chocolat

mit Fruchtsalat € 5,20

Chocolate mousse with fruit salad

Vanilleeis

mit Waldbeerenkompott

und Sahne € 4,90

Vanilla ice cream with berry compote

Nuß-, Vanille- und Schokoeis

mit Eierlikör und Sahne € 5,50

*Nut-, vanilla- and chocolate ice cream with egg liqueur
and whipped cream*

Crème brulee

mit frischen Beeren

und Fruchtsoße € 5,20

Crème brulee with fresh berries and fruit sauce