

Tageskarte

Pfifferlingrahmsüppchen	6,90
Omas Nudel-Geheimnis Spaghetti mit köstlicher Hackfleischsoße und Parmesan	12,90
*** kleine Portion	10,90
Sehnsucht nach Grombiera Frische Deutsche Pellkartoffeln mit Wildkräuterquark (Gundermann, Schnatträ, Spitzwegerich, Pimpinelle, Giersch und weitere) mit Salatgarnitur	11,60
dazu eine Portion Räucherlachs	17,90
Schwäbisches Linsengericht mit Saiten und Spätzle	13,90
Seelachsfilet paniert und gebacken mit Sauce Remoulade und schwäbischem Kartoffelsalat	14,90
Saures Leberle von Buchmanns Landschwein mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	14,90
Tagliatelle Genovesa Feine Bandnudeln in Basilikumpesto (nach einem Rezept von Ann-Katrin, Tochter unserer Wirtin) dazu geschmolzene Shery-Tomaten, Parmesanspäne	15,90
Zwiebelfleisch Bratenfleisch vom Schweinehals in Zwiebel-Sößle dazu Bratkartoffeln und einen bunten Salatteller	16,90
Rahm Schwammerl frische Pfifferlinge, Austernpilze, und Champignons in Kräutersahnesößle mit Semmelknödel	16,90

Pfeffertöpfchen

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in PfefferrahmsöÙle
dazu Spätzle oder Kartoffelbällchen und bunter Salatteller **20,90**

Gegrilltes Zanderfilet an Mandelbutter

mit Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller **25,90**

Frische gebratene Pfifferlinge auf Carpaccio

vom Rinderfilet verfeinert mit Ruccola,
Balsamicocreame, gehobelte Parmesanspäne und Sherry Tomaten **25,90**

Rumpsteak vom Weiderind

mit grüner PfefferrahmsöÙe oder Kräuterbutter **200 g 27,90**
mit Pommes frites oder Kartoffelbällchen **300 g 31,90**

1/2 Hähnchen (ab 17.30 Uhr)

***mit Brot,Pommes **10,40, 13,90**

Dampfnudel mit Mohnzucker **5,90**
und VanillesoÙ

Breschtlingsbecher

marinierte Erdbeeren, Vanille Creme
Baiser(Schaumgebäck) und Sahne **7,50**