

Pfifferlingrahmsüppchen 6,90

Omas Nudel-Geheimnis
Spaghetti mit köstlicher
Hackfleischsoße und Parmesan 12,90

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

Tagliatelle Genovesa
Feine Bandnudeln in Basilikumpesto
(nach einem Rezept von Ann-Katrin,
Tochter unserer Wirtin) dazu
geschmolzene Shery-Tomaten,
Parmesanspäne 15,90

Rahm Schwammerl
frische Pfifferlinge, Austernpilze, und
Champignons in Kräutersahnesöble
mit Semmelknödel 16,90

Zwiebelfleisch
Bratenfleisch vom Schweinehals in
Zwiebel-Söble dazu Bratkartoffeln und
einen bunten Salatteller 16,90

Pfeffertöpfchen
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in
Pfefferrahmsöble dazu Spätzle oder
Kartoffelbällchen, Salatteller 20,90

**Wolfegg Rehbraten
in Wildrahmsöble**
mit Semmelknödel oder Spätzle,
buntem Salatteller
und Preiselbeeren 25,90
***** kleine Portion** 24,30

Gegrilltes Norweger Lachsfilet
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 Pfefferrahmsöble oder
Kräuterbutter mit Pommes oder
Kartoffelbällchen
200 g 27,90
300 g 31,90

Ab 17:30

1/2 Hähnchen
***mit Brot / Pommes 10,40 / 13,90