

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle

6,80 €

Kürbiscremesuppe

mit Orange und Chili

6,80 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat ^{2,4,8}

6,90 €

Dreierlei vom Ziegenkäse

im Kataifiteig, karamellisiert und in Cornflakes gebraten,
dazu Feigensenf und Salatgarnitur

14,90 €

Tatar vom Rind – mild oder scharf

mit Salatbukett und Brot

16,90 €

als Hauptgang

20,90 €

V e g e t a r i s c h

Gemüsecurry



mit Kichererbsen, Kokosmilch, Limettenblättern
und Basmatireis

21,70 €

Herbstliches Kürbisrisotto

mit Dörrobst, Äpfeln und Nüssen,
dazu gebratenen Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen

21,70 €

Salate & Pastagerichte

Herbstlicher Salatteller

mit Kürbiskernen und Kürbiswürfel

14,00 €

dazu

- ⇒ gebratene Garnelen (3 Stück) ⁷ 7,50 €
- ⇒ in Sonnenblumenkernen gebratener Ziegenkäse 7,80 €
- ⇒ gebackene Fischknusperli und Remouladensoße 7,80 €
- ⇒ Tagliata (Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken) 14,00 €

Frische Linguine

mit Oliven, Cherrytomaten, Junglauch, Babyspinat
und Rucolapesto

18,00 €

dazu

- ⇒ gebratene Garnelen (3 Stück) ⁷ 7,50 €
- ⇒ gebratene Kretzerfilet 12,00 €
- ⇒ Tagliata (Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken) 14,00 €

Wurstsalat

mit Kalbslyoner, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot

14,80 €

Schweizer Wurstsalat

mit Kalbslyoner, Emmentaler Käse
und Zwiebeln garniert, dazu Brot

14,80 €

„Weingenuss ohne Alkohol“ – einfach mal probieren...

Grauburgunder ALKOHOLFREI

Entalkoholisierter Wein

<0,5%vol. – VEGAN

Heitersheim, Baden

Weingut Julius Zotz

0,10 l	5,80 €
0,20 l	10,80 €
0,75 l	34,00 €



Fischgerichte

Bodensee Kretzerfilet – je nach Fang 34,80 €

als kleine Portion 32,80 €

wenn kein Kretzer gefangen wurde

Wolfsbarschfilet 31,90 €

als kleine Portion 29,90 €

Zanderfilet 29,90 €

als kleine Portion 27,90 €

- gebraten mit Mandelbutter o d e r natur
dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln
- gebraten auf Kürbiscrème mit Zitronengras–Kokossoße,
dazu Brokkoli und Dampfkartoffeln

Lachs mit Roter Bete und Crème de Cassis hausgebeizt,
mit Äpfeln, Meerrettich und Blattsalat

als Vorspeise – mit einem Kartoffelpuffer 16,80 €

als Hauptgang – mit zwei Kartoffelpuffern 22,00 €

Matjes vom Bodensee Rotaugen (hausgemacht) ODER Hering – je nach Verfügbarkeit
nach norwegischer Art mit Äpfeln, Dill, Senf und eingelegten Gurken in Joghurtsoße,
dazu Salatbukett

als Vorspeise – mit einem Kartoffelpuffer 16,80 €

als Hauptgang – mit Dampfkartoffeln 20,90 €

L ö w e n s K l a s s i k e r

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse

mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat⁸

18,90 €

als kleine Portion

16,90 €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze,
dazu Kartoffel-Blattsalat^{2,4,8}

21,00 €

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte

dazu Pommes frites ODER bunter Salat

29,80 €

als kleine Portion

27,80 €

Medaillons von der Kalbshüfte

mit Pfifferlingrahmsoße und Kürbiscrème,
dazu hausgemachte Spätzle

32,00 €

als kleine Portion

30,00 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln

25,20 €

als kleine Portion

23,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle

32,00 €

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

mit Pfifferlingrahmsoße, dazu Gemüse
und hausgemachte Spätzle

24,80 €

Ragout von der Rehkeule aus heimischer Jagd

mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

27,80 €

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = geschwefelt

9 = geschwärzt

10 = gewachst

11 = koffeinhaltig

12 = chininhaltig