



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

### Menü

#### ***Kürbissuppe mit Croutons und Kernöl***

\* \* \*

#### ***Feigen im Serranoschinkenmantel, mit Blauschimmelkäse gratiniert***

\* \* \*



#### ***Rehschnitzel auf Pfifferlingrisotto mit Ofentomaten***

\* \* \*

#### ***Mousse von der Zartbitterschokolade mit Zwetschgenkompott***

4-Gang-Menü € 37,00

3-Gang-Menü € 30,00 (ohne Vorspeise)

### Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle € 4,50

Kürbissuppe mit Croutons und Kernöl € 6,00



Wildkraftbrühe mit kleinen Maultaschen € 7,00

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatgarnitur und Parmesanspänen € 10,50

Lauwarmer Pfifferlingsalat in Tomaten-Kräutervinaigrette € 9,00




...mit Gwigger Landrauchschenken € 11,00

Feigen im Serranoschinkenmantel, mit Blauschimmelkäse gratiniert € 8,00





### **Wild aus heimischer Jagd**

*Unser Wild stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region*

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|  | Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze auf Spitzkohlgemüse                            | € 15,00 |
|  | Rehschnitzel mit frischem Broccoli, hausgemachtem Mangochutney und Haselnussspätzle                   | € 22,00 |
|  | Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren, frischen, gebratenen Pilzen und hausgemachten Brotknöpfe | € 28,00 |

### **Weitere Hauptgerichte**

- |  |  |         |
|--|--|---------|
|  | Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites                   | € 17,00 |
|  | Filetmedaillons vom Landschwein mit gebratenen Steinchampignons und Spätzle                      | € 17,50 |
|  | Kalbsrückensteak mit Café de Paris-Kruste, Ratatouille und gebackenen Kartoffelkräpfen           | € 21,00 |
|  | Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer PrimaRind, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat | € 22,50 |
|  | Tournedo vom Rinderfilet auf Portweinsauce, Ofentomaten und Kräuterrisotto                       | € 26,00 |
|  | Saure Kutteln mit Bratkartoffeln   | € 10,50 |

#### ***Unsere Weißweinempfehlung***

*2017er Stettener Brotwasser  
Riesling, trocken  
Weingut Herzog von Württemberg  
0,1l 3,80 € / 0,2l 6,90 €*

#### ***Unsere Rotweinempfehlung***

*2015er „Aufrichtig“ ROT  
Cuvée, trocken  
Weingut Aufricht, Bodensee  
0,1l 3,80 € / 0,2l 6,90 €*



### Vegetarisches

Tagliarini in Pfifferling-Kräuterrahm mit buntem Blattsalat € 14,00



Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 9,50

### Fisch

Roulade von Lachs und Zander auf Safransauce,  
Fenchel und feine Nudeln € 22,00

Gebratenes Rotbarschfilet mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat € 17,00

### **„Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch“**

**Immer am letzten Wochenende des Monats!**



*Kalbsbries, Saure Nierle, geschmorte Schweinsbäckle,  
Saure Kutteln, Gebackener Kalbskopf, ...*

**... nächstes Mal vom 27.09. bis 29.09.2019**

**\* \* \***

### **Wir suchen baldmöglichst für unser Team:**

**Serviceaushilfen für à la carte- und Veranstaltungsservice  
&**

**Hotelfachfrau/-mann (50% - 100%)**

**Vorwiegend für Frühdienst (Frühstücks- und Mittagsservice / Check-out)**



## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Minzparfait auf Kahlua-Schokoladensauce	€ 6,50
Mousse von Zartbitterschokolade mit Zwetschgenkompott	€ 7,50
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Bourbon-Vanillesauce	€ 7,00
Creme Caramel mit Früchtegarnitur	€ 6,50

## EISKARTE

Gemischtes Eis mit Sahne *	€ 4,50
„Coupe Danmark“ * (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce)	€ 5,50
Eisbecher „White Lady“ * (Mövenpick Caramelita und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne)	€ 6,00
Eisbecher „Pisa“ * (Mövenpick Caramelita, Schokoladen- und Vanilleeis, Creme de Cacao)	€ 6,00

### ....und für die Kinder:

Zwei Eismäuschen *	€ 3,50
--------------------	--------

\* mit Farbstoff