








## Speisekarte

### Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	5,90
 Curry-Zitronengrassuppe mit Kokosnusschaum	6,80
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	5,50
 Geräuchertes Forellenfilet-Tatar und Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	11,90
 gratinierter Ziegenkäse unter der Nusskruste auf einem Rote Beete Duo	12,90

### Hauptgänge


#### Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	18,90
 Holzfällersteak mit Schwarzwälder Speck, Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	19,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit Karottenpüree und hausgemachten Herzoginkartoffeln	20,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	18,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachte Spätzle	18,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokette	18,90

#### Pute / Geflügel

Putensteak „Hawaii“ an Currysoße, dazu Butterreis	19,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinsoße dazu Karottenpüree und hausgemachte Krokette	27,90

#### Rind / Kalb

Rumpsteak an Bratensoße & Kräuterbutter dazu hausgemachte Krokette	26,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	21,90
Rinderbäckchen an Rotweinsoße mit hausgemachten Krokette	21,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsoße mit Kartoffelrösti	21,90
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit Bandnudeln	20,90

## Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	22,60
Zarter Rehbraten mit gebratenen Champignons und hausgemachte Kroketten	23,90



## Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	16,40
„Spaghetti a la Mühle“ mit Blattspinat, Kirschtomaten, Feta und Pinienkerne	16,90



Grünkernbratling mit einer Kräutersauce auf Mediterranem Gemüse	15,90
---	-------

## Fisch

 Fangfrische Forelle Müllerin dazu Salzkartoffeln	20,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zitronen-Lauch-Bandnudeln	22,90
Pochierte Zander-Spinat-Röllchen an Karotten-Püree und Salzkartoffeln	21,90

## Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons	18,90
... „Chef-Salat“ <sup>(4,2)</sup> mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	20,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	17,90
... „Schwäbischer Art“ mit gebratenen Maultaschenstreifen & Speck	15,90

## Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

## Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	3,30
Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeerschaum	7,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	9,90
Waldmoos im Glas	6,40
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Toblerone- Parfait mit lauwarmen Beerenragout	10,90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	6,90
Gemischtes Eis	3,60
Gemischtes Eis mit Sahne	4,10
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20