






## Speisekarte

### Suppen / Vorspeise


Flädlesuppe	4,90
Spargelcremesuppe	6,20
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	4,50
Parmesan- Panna Cotta mit Lachsforellentatar und Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	10,90
 Ziegenkäse-Spargel-Terrine mit Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	11,90

### Hauptgänge


#### Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsöße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	17,20
 Holzfällersteak mit Schwarzwälder Speck, Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	17,90
 Schweinefilet an Riesling - Rahmsöße mit hausgemachten Herzoginkartoffeln	17,20
Schnitzel paniert mit Pommes frites	15,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Kroketten	16,40

#### Pute

 Saltimbocca von der Pute an Thymian -Jue mit Sellerie-Püree und gebratenen Drillingskartoffeln	18,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinsöße dazu Frühlingsgemüse und hausgemachte Kroketten	20,90


### Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	13,90
„Spaghetti a la Mühle“ mit Blattspinat, Kirschtomaten, Feta und Pinienkerne	14,90
 Rote-Linsen -Curry mit Blattspinat	13,60

### Spargel

Spargelteller mit Wacholder- Schinken, neue Kartoffeln und Sauce-Hollandaise	17,90
Spargelrolle, Spargel im Pfannkuchen, Wacholder-Schinken eingerollt gratiniert mit Käse und Bärlauch-Hollandaise	18,80
Portion Spargel zum Hauptgang dazu	8,90

## Rind / Kalb

Rumpsteak an Thymiansoße, gegrillter Sellerie & Tomatensalsa dazu hausgemachte Krokette	24,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	19,90
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokette	18,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	19,90
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit Bandnudeln	18,90

## Wild

Rehrbraten an Preiselbeerbirne mit hausgemachten Serviettenknödel	19,90
Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Krokette	18,90

## Fisch

Fangfrische Forelle Art des Hauses mit Kirschen, Mandelblättchen dazu Salzkartoffeln	19,60
Pochierte Zander-Spinat-Röllchen mit Zitronensauce und Reis	18,90
Gebratener Lachs auf Frühlings-Tagliatelle	19,90
Gebratenes Papageien-Fischfilet mit Erbsen-Minz-Püree, Zitronensauce und neue Kartoffeln	19,60

## Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons	16,90
... „Chef-Salat“ <sup>(4,2)</sup> mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	18,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	16,90
... mit Fischvariation	19,90

## Vesper

 Wurstsalat mit Bartkartoffeln	11,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	12,90

## Dessert

Kokos-Panna Cotta mit Himbeeren	5,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	8,90
Waldmoos im Glas	5,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Toblerone- Parfait mit Waldbeeren-Ragout	8,90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	6,50
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20