

---

## Vorspeisen

---

✓ **“Bunte Variation von Blattsalaten“**

knackig & frisch

€ 6,50

**“Roh marinierter Spargel Grün & Weiß“**

mit Landschinken und Ei

€ 12,90

---

## Suppen

---

**“Rinderkraftbrühe“**

mit Wurzelgemüse und Bärlauchbrätspätzle

€ 8,20

✓ **“Kichererbsen-Karotten Suppe“**

mit Sahnehaube und Schnittlauch

€ 7,90

---

## Hauptgerichte

---

**“Schnitzel Wiener Art “**

vom Paartaler Landschwein mit Bratkartoffeln und Salatschale

€ 19,50

**“Gesottener Tafelspitz in seiner Brühe“**

mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Meerrettich

€ 16,90

**“Schwäbischer Zwiebelrostbraten“**

mit Bratenjus, Speckbohnen und Käsespätzle

€ 25,90

**“Lachsfilet“**

auf Weißwein-Pasta mit gebratenem grünen Spargel

€ 20,60

---

## Vegetarisch/ vegan

---

 **“Asia Bowl“**

mit Sushi Reis, veganer Wasabi Mayo, Edamame, gehobelter Karotte  
und geröstetem Sesam

wahlweise mit jeweils gebratenen

- ~ Kräuterseitlingen € 17,70
- ~ Rinderfiletstreifen € 18,90
- ~ Garnelen € 18,90

 **“Gerstenrisotto“**

mit Kräuterseitlingen und Roter Bete  
€ 14,00

### Enricos Trüffel Taglioni

im Parmesanlaib mit frischem Trüffel zubereitet.

Kleine Portion 15,00      Hauptgang 19,80

---

## Dessert

---

**“Weißes Vanille-Mousse“**

mit Birnenkompott

€ 8,50

**“Geeister Kaiserschmarrn“**

mit Beerenragout

€ 7,90