



Suppen

Kräuterflödle in Rinderkraftbrühe	Ⓜ	€ 6,00
Hausgemachte Maultäschle in Rinderkraftbrühe	Ⓜ	€ 7,00

Vorspeisen & Salate

Kleines Salatbukett saisonale Blatt- und Rohkostsalate		€ 6,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Bergkräuter, heimischem Blattsalat und Orangendressing		€ 12,00
Salatvariation „Kocheraue“ Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Saaten und Weißbrot		€ 14,00
... mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen		€ 19,00
... mit gegrillten Roastbeef-Streifen		€ 21,00



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und hausgemachten Spätzle	Ⓜ	€ 29,00
Rumpsteak vom Hohenloher Weiderind (ca. 220 gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		€ 29,00
„Helmbund Variation“ Medaillons vom Hällischen Landschwein an Winzersößle, hausgemachter Maultasche, Spätzle und „Bubâspitzle“	Ⓜ	€ 26,00
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Hohenloher Landschwein mit Spätzle und Bratensoße mit Pommes frites	Ⓜ	€ 19,50 € 17,50
Medaillons vom Hällischen Schweinefilet an Winzersößle und hausgemachten Spätzle	Ⓜ	€ 23,00
„Lamm'sche Käsespätzle“ vegetarisch mit herzhaftem Käse, Schmorzwiebeln und Blattsalaten	Ⓜ	€ 15,00
Oma's Rahmsauerbraten mit Semmelknödel und kleinem Salat	Ⓜ	€ 23,00

Unsere Hauptgerichte erhalten Sie auch als **kleinere Portion** abzgl. € 3,00.

Zusätzliche Beilagen berechnen wir mit € 4,00 / Portion, Soße extra € 2,50.

Ⓜ Aus unserer Heimat: alle Zutaten stammen von unseren Partnern aus der Region.



Kleinigkeiten

Hausgemachte Maultaschen „geschmälzt“ an feinem Zwiebelsößle, Kartoffel- und Blattsalaten		€ 16,00
Hausgemachten Maultaschen „gebacken“ mit Ei gebacken, Kartoffel- und Blattsalaten		€ 16,00
Höllische Wild-Bratwürste mit würzigem Senf, Gewürzgurken, Kartoffelsalat und Brot		€ 11,00
Saure Kutteln		
... mit Brot		€ 10,90
... mit Bratkartoffeln		€ 12,90
Ofenfrische Flammkuchen		
„Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm		€ 11,50
„Mediterran“ vegan mit 7 Gemüsesorten		€ 13,50
„Nordsee“ mit Krabben, Wildlachs und Crème Fraîche		€ 11,50



Desserts

Gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahne € 9,00

Parfait von gebrannter Mandel
auf lauwarmen Gewürz-Zwetschgen € 8,50

Bauernhof-Eis von Marliese Bad Friedrichshall  Kugel € 2,50
Vanille | Schokolade | Haselnuss
mit Sahne + € 1,50
mit Eierlikör + € 2,50

Sorbet-Eis von Marliese [vegan]  Kugel € 2,50
Himbeere | Zwetschge | Zitrone | Erdbeere

„Muggaseggele“ im Gläsle je € 4,00
wahlweise

Panna Cotta „Pumpkin Spice“
Espresso-Parfait mit Sahne
Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen

„Süßes Lämmle“ € 12,00
Variation unserer Desserts