



# Spezialitäten

<b>Rinderbrühe mit hausgemachten Markklößchen</b> <small>(A/B/D/F)</small>	<b>4,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Sahnetupfer, Kürbiskernen und Kürbisöl</b> <small>(A/C)</small>	<b>5,20 €</b>
<b>Salatteller Weltmeister</b> mit verschiedenen Saison- und Blattsalaten und gebratenen Putenbruststreifen <small>(A/C/D/E/F)</small>	<b>10,70 €</b>
<b>Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse, dazu Hausmacher Spätzle</b> <small>(A/B/C/D/F/E)</small>	<b>16,50 €</b>
<b>Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons, dazu Hausmacher Spätzle</b> <small>(A/B/C/D/F)</small>	<b>16,90 €</b>
<b>Schweinefilets-Töpfler mit Champignonköpfen in Rahmsoße</b> dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/E)</small>	<b>18,80 €</b>
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelkroketten</b> <small>(A/B/C/D)</small>	<b>22,20 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom Stallkaninchenrücken,</b> in feiner Soße mit Austernpilzen dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F)</small>	<b>17,60 €</b>
<b>Norwegisches Lachsfilet, pochiert, an Thai-Currysoße</b> dazu Garnelenspieß und Butterreis <small>(A/B/C/D/E/F/G/H)</small>	<b>19,90 €</b>
<b>Bodensee-Hechtklößchen in Dillsahnesoße auf Blattspinat, dazu Butterreis</b> <small>(A/B/C/D/E/F/G/H)</small>	<b>20,20 €</b>
<b>Panna Cotta mit Roter Grütze garniert</b> <small>(C/D/F)</small>	<b>4,60 €</b>
<b>Creme Caramel mit Sahne garniert</b> <small>(C/D/F)</small>	<b>4,50 €</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert</b> <small>(C/D/F)</small>	<b>6,00 €</b>

**Wieder erhältlich frisch gepresster Most von heimischen Streuobstwiesen**

**Allergene:**

A: Sellerie / B: Soja / C: Milcherzeugnisse / D: Weizen-Gluten / E: Senf / F: Eier / G: Fischerzeugnisse  
H: Krebstier / I: Schwefel / J: Lumpinen / K: Mandeln / L: Erdnüsse / M: Weichtiere / N: Sesam / Haselnuss / Walnusskerne  
(1): mit Farbstoff / (2): mit Konservierungsstoff / (4): Phosphat / (5): Ascorbinsäure / (6) Süßungsmittel