

# Suppen & Vorspeisen

**Schwäbisches Flädlesüppchen**  
5,10 €

**Schwäbische Maultaschensuppe**  
5,10 €

**Französische Zwiebelsuppe**  
6,90 €

**Gebackener Schafskäse**  
auf Salatbouquet  
7,10 €

**Ein Kartoffelrösti**  
mit Räucherlachs und Honig-Senf-Soße  
7,50 €

**In Olivenöl gebratene Steinchampignons**  
mit Kräuterquark und Baguette  
6,80 €

# Salate & Vegetarisches

**Gemischter Salat**  
4,20 €

**Gemischter Blattsalat**  
3,00 €

**Großer bunter Salatteller**  
mit Käse, Schinken, Ei und Baguette  
10,50 €

**Salat „Pute“**  
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen  
dazu Baguette  
11,90 €

**Salat „Griechischer Art“**  
großer gemischter Salat  
mit Thunfisch, Feta, Oliven, Ei  
und Baguette  
12,40 €

**Schwäbische Käsespätzle**  
8,10 €

**Bunte Gemüsepfanne**  
mit Karotten, bunte Paprika, Pilze,  
Zucchini und Kartoffeln  
9,80 €

**Tagliatelle**  
mit Kräuterpesto  
und frischem Parmesan  
8,90 €

# Spezialitäten des Hauses

## Maultaschen „Tiroler Art“

im Speckmantel gebraten

dazu Röstkartoffeln

10,60 €

## Schnitzel „Griechischer Art“

mit Zigeunergarnitur

und Schafskäse überbacken

dazu Kroketten

13,90 €

## Maultaschen „Försterin Art“

mit Steinchampignons an Rahmsoße

8,70 €

## Schnitzel „Tiroler Art“

mit Speckstreifen, Röstzwiebeln

und Pommes frites

11,30 €

## Maultaschenpfanne

mit Grillgemüse und Pilze

10,40 €

## Schnitzel „Italienischer Art“

mit Tomatenragout

und Mozzarella überbacken

dazu Pommes frites

13,40 €

## Maultaschen „Singapur“ (scharf)

mit Lauch und Paprika angebraten,

an Chilli-Sojasoße

10,40 €

## Bauernteller „Art des Hauses“

Schweinesteak mit Röstzwiebeln

auf Röstkartoffeln

14,20 €

## Schnitzel „Holsteiner Art“

auf Röstkartoffeln, mit Speckbohnen

und Spiegelei

13,90 €

### Weinempfehlung

#### *Grauer Burgunder, Qualitätswein, Trocken Genossenschaftskellerei Heilbronn*

Der Weißwein Grauburgunder, trocken, hat ein fruchtiges, wuchtiges Bukett mit einer feinen Spritzigkeit und einem extraktreichen und intensiven Gaumenspiel.

Der Grauburgunder erinnert an Aromen von Birnen, Honig und Nüssen. Dieser Weißwein ist ein Wein, der ein sehr feines Pinot-Bukett erkennen lässt.

0,25 l

4,90 €

Fl. 0,75 l

13,60 €

# Vom Grill & aus der Pfanne

## Schweinerückensteak „Zigeuner Art“

mit Pommes frites

13,40 €

## Schweinerückensteak „Jäger Art“

mit hausgemachten Spätzle

13,40 €

## Schweinelendchen

an feiner Pfefferrahmsoße

mit Kartoffelturm

14,40 €

## Putensteak

an feinwürziger Kräuterbutter

dazu Pommes frites

13,40 €

## Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites

10,60 €

## Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Käse,

dazu Pommes frites

15,60 €

## Rumpsteak „Zwiebel“

mit hausgemachten Spätzle

18,40 €

## Rumpsteak „Kräuterbutter“

mit Pommes frites

18,40 €

## Rumpsteak „ Pfeffer“

mit Röstkartoffeln

18,90 €

## Rumpsteak „Art des Hauses“

mit frischem Knoblauch in Olivenöl

mit Kartoffelwedges

19,20 €

### Weinempfehlung

#### *Lemberger QbA Trocken, Rolf Willy*

Dieser trockene Lemberger zeigt sich glänzend Rubinrot. Im Duft geprägt von dunklen Beerenfrüchten, wie Kirsche, Brombeere, Blaubeere und auch etwas Zartbitterschokolade.

Markant, elegant fruchtig mit mittlerem Körper und angenehmer Länge ist er ein Charakterbursche, der einfach überzeugt.

0,25 l                      5,10 €

Fl. 0,75 l                    14,20 €