

# Speisenangebot

von 12.00 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr

## Suppen und Salat

500	<b>Kleiner Blattsalat</b> (mit Zwiebeln)	€ 4,60
1010	<b>Tagessuppe</b>	€ 4,20
503	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle	€ 4,80

## Genießen ohne Fleisch . . .

1182	<b>Zucchini-Mungobohnen-Burger</b>  dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Steakhouse-Kartoffeln und ein Blattsalat mit Zwiebeln	€ 17,60
1181	<b>Linsennudeln</b> (von der Erzeugergemeinschaft Albfeldfrüchte) mit rotem Pesto, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten & mediterranem Gemüse	€ 14,20
618	<b>Hausgemachte Falafel</b>  dazu ein Radieschen-Zucchini-Salat und ein Soja-Joghurtdip	€ 12,90
1147	<b>„Himmelreicher“ Gemüsecurry</b> Curry mit jahreszeitlichem Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer, dazu Duftreis	€ 14,00

... O  
der mit Fisch

- 552 **Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle**  
mit mariniertem Blutampfer  
und Rote-Bete-Risotto € 17,90 ■

... oder doch mit Fleisch?

Simmentaler-Beef vom Reitter-Hof/Schwanau  
-Schmackhaftes Steak vom jungen, heimischen Weiderind-

- 528 **Zwiebelrostbraten**  
mit hausgemachten Spätzle  
und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 24,80

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall**

Aus eigener Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung.  
Gentec-frei, aus artgerechter bäuerlicher Tierhaltung mit natürlicher Fütterung

**Vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleisch:**

- 1143 **Kotelett vom Schwein, sanft gegart**  
dazu ein bunter lauwarmer Chorizo-Bohnensalat  
und Süßkartoffelpüree € 16,90

- 556 **2 Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken  
mit Pommes frites und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 14,50 ■

- 611 **2 Rahmschnitzel vom Schweinerücken**  
mit hausgemachten Spätzle  
und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 14,50 ■

- 619 **Maispoulardenbrust**, sanft gegart  
und mit Limette und Thymian aromatisiert,  
dazu cremige Polenta und gebratene Salatherzen € 16,20

- **Von diesen Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen  
mit einem Abschlag von € 1,50**

## Ein Dessert zum Abschluss ?

### Unsere Eissorten:



- Die Zutaten sind frisch, regional und unbehandelt oder fair gehandelt und nachhaltig. Die Produktion in Freiburg erfolgt ohne industriell hergestellte Produkte und ohne künstliche Aromen -

### **Vanille, Schokolade, Zitrone und Haselnuss**

*Fragen Sie auch nach saisonalem Tageseis*

800	<b>1 Kugel Eis</b> nach Wahl	€ 1,90
801	<b>2 Kugeln Eis</b> nach Wahl	€ 3,70
802	<b>3 Kugeln Eis</b> nach Wahl	€ 5,50
803	<b>Schlagsahne</b>	€ 0,50
* * *		
804	Hausgemachter <b>warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
866	<b>Lauwarmer Zitronen-Gugelhupf</b> mit Pfirsicheis	€ 6,30
945	<b>Mascarponecrème im Weckglas</b> mit Schwarzwälder Kirschkompott	€ 5,80
833	<b>Crème Brûlée</b> mit schwarzem Johannisbeereis	€ 6,10
809	<b>Eiszwerg „Anton“</b> mit Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Gummibärchen und Sahne	€ 3,90