



Vorspeise

Kleiner gemischter Salat Dressing nach Wahl: Joghurt-, Essig-Öl-, Himbeerdressing	3,5
Feldsalat mit Croûtons	5
Rinderconsommé Flädle und Gemüsewürfel	5
Spargelcremesuppe mit Croûtons	6
Gebratener Ziegenkäse mariniertes Essiggemüse, Pumpernickel und Salatbouquet	12
Carpaccio vom Hohenloher Weiderind Parmesan, Pinienkerne und Rucola	15

Hauptgang

Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites	15
Geschmorter Kalbsrahmbraten bunte Karotten und Kartoffelpüree	18
Saiblingfilet aus der Region Butterkartoffeln, Safranfenchel und Pernodschaum	19
Zwiebelrostbraten Rotweinjus und hausgemachte Spätzle	22

*** Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. ***



Vegetarisch

Bärlauchknöpfe	13
Geifertshofener Bergkäse und Zwiebelchutney	

Vegan

Kichererbsen-Currybratling	14
buntes Rahmgemüse, Kressesalat	

Kaltes Vesper

Schweizer Wurstsalat	9,5
Bauernbrot	
Geräucherter Lachs	12
Knoblauchbrot, Kräuterdip	
Caesar Salat	16
Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons	

Dessert

Vanille Panna Cotta	8
Rhabarberkompott und Erdbeeren	
Bauernhofeis aus Bühlertann:	2
Vanille, Belgische Zartbitterschokolade, Kokos, Amaretto, Joghurt-Heidelbeere, Buttermilch-Zitrone, Amarenakirsche	

*** Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. ***