



Starters

Small mixed salad Choice of dressings: yoghurt-, oil-/vinegar-, wild garlic dressing	4
Beef consommé Maultaschen (swabian ravioli), vegetable cubes	6
Cream of asparagus soup with croûtons	6
Sesame coated goat's cheese pickled vegetables, fig mustard, salad bouquet	13
Carpaccio of Hohenlohe-beef parmesan, pine seeds, arugula	16

Main courses

Schnitzel „Viennese style“ french fries	19
Fried salmon-trout fillet almond-potato croquettes, saffron fennel, herb oil	24
Roast beef with onions red wine jus, homemade Spätzle	30
Grilled beef fillet (ca. 200g) Portwine jus, french fries homemade herb butter	38

*** 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. ***



Vegetarian

Wild garlic „Knöpfe“ Geifertshofener mountain cheese, fried onions	16
---	----

Vegan

Tofu-vegetable curry fragrant rice	18
---------------------------------------	----

Vespers

Swiss sausage salad farmer's bread	11
Goulash soup farmer's bread	11
Smoked trout fillets creamed horseradish, toast, salad bouquet	16

Desserts

Vanilla ice cream with rhubarb compote marinated strawberries	8
Farm-house ice cream from Bühlertann: Vanilla, chocolate, strawberry, buttermilk-lemon	2,5
Homemade sorbet: Mango, raspberry, passion fruit	2,5

*** 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. ***