



Empfehlung unseres Küchenchefs Mirko Hornburg
Recommendation of our Executive Chef Mirko Hornburg

Thunfisch Tuna	15 €
Asiatisch gebeizter Thunfisch Quinoa Hüttenkäse Avocado Mango Honig Asian style marinated tuna quinoa cottage cheese avocado mango honey	
Lachsfilet Salmon Filet	29 €
Lachsfilet Tomate Mozzarella Linguine Pestoschaum Salmon fillet tomato mozzarella linguine pestofoam	
Forelle Müllerin Roasted trout	24 €
Forelle Müllerin Petersilienbutter Salzkartoffeln Roasted trout parsley butter salted potatoes	
Gnocchi Gnocchi	14 €
Gnocchi Feige Ziegenkäse Rucola Kirschtomaten Gnocchi figs goat cheese arugula tomatoes	

Vorspeisen | Starter

Wildkräuter-Blattsalat Wild herb salad	6 € 11 €
Wildkräuter-Blattsalat Rohkostsalate Sonnenblumenkerne Wild herb leaf salad raw vegetables sunflower seeds	
Wahlweise können Sie folgendes zu Ihrem Salat dazu bestellen You can order the following upgrades for your salad	
Rinderfiletspitzen tenderloin beeftips	8 €
Gebratene Garnelen roasted prawns	9 €
Gebratene Kräutersaitlinge sauted king oyster mushrooms	4 €
Gebratene Hähnchenstreifen roasted chicken srtipes	6 €
Kleiner Beilagensalat small side salad	5 €

Suppen | Soups

Geeiste Gurken Joghurt Suppe gebratene Garnele	7 €
Iced cucumber yoghurt soup roasted prawn	
Rinderkraftbrühe pancake soup	
Rinderkraftbrühe Flädle	6 €
Beef broth sliced pancakes	

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.
We will have a menu with all allergens ready for you, please ask your host.



Regionale Spezialitäten | Local specialties

Schwäbischer Sauerbraten Swabian marinated beef	25 €
Sauerbraten vom Rinderfilet Hausgemachte Spätzle Swabian marinated beef Spaetzle	
Schwäbischer Rostbraten Swabian sirloin steak	25 €
Schwäbischer Rostbraten Hausgemachte Spätzle Röstzwiebeln Trollinger Soße Swabian sirloin steak homemade spaetzle fried onion red wine sauce	
Hausgemachte Maultaschen Homemade swabian ravioli	16 €
Hausgemachte Maultaschen Rinderkraftbrühe Kartoffel-Gurken-Salat Homemade Swabian ravioli beef broth potato cucumber salad	

Vom Grill | from the Grill

Rinderfilet beef tenderloin	180g 31€ 250g 38 €
Rib Eye Steak rib eye steak	180g 28€ 250g 34 €
Putensteak turkey steak	180g 19 € 250g 25€

Zu allen Steaks können Sie sich 3 Upgrades wählen!

To all steaks you can choose 3 upgrades!

Pfeffersoße pepper sauce	Sauce Bearnaise sauce bearnaise	Café de Paris Butter café de paris butter
Kräutersaitlinge king oyster mushrooms	Grillgemüse grilled vegetable	Ofenkartoffel baked potato
Keniabohnen kenia beans	Beilagensalat side salad	Pommes Frites french fries

Desserts | Desserts

Tiramisu frische Früchte	8 €
Tiramisu fresh fruits	
Crème Brûlée	8 €
Crème brulée	
Mousse au chocolat Himbeermark Fruchtarrangement	9 €
Chocolate mousse raspberry mark fresh fruits	
Panna Cotta Aprikosenmark Beeren	7 €
Panna Cotta apricot mark mixed berries	

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.
We will have a menu with all allergens ready for you, please ask your host.