

Mittagskarte

APERITIV

- Monin Bitter alkoholfrei mit O-Saft // 4,70
Sarti Spritz // 7,50

VORSPEISEN

- Gebeizte Lachsforelle mit Limettenmayo
an Salatbouquet // 7,40
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen // 5,50

HAUPTGÄNGE

- Schwäbischer Rostbraten auf Weinkraut dazu hausgemachte Spätzle // 26,10
Forellenfilets aus dem Schwarzwald in Mandelbutter gebraten
dazu Dampfkartoffeln und Blattsalate // 23,40
Lammteller mit Braten und Kotelette in Kräuter-Minz-Sauce,
Paprikagel, Buttergemüse, Kroketten // 20,90
Putensteak „Gärtnerin Art“ mit Buttergemüse und Kartoffelkroketten // 19,90
Schweinerückensteak, Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Blattsalate // 19,50
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und einem Salatteller // 18,70
Kassler auf Sauerkraut dazu Dampfkartoffeln // 18,50
Rösti mit Gemüse, Käse und Hollandaise überbacken, Salatteller // 15,60
Alemannenvesper, Rindfleischsalat an Salatgarnitur dazu Bratkartoffeln // 13,90
Gousto Bowl, bunte Blattsalate, ger. Lachs, gebratene Garnelen, Tomaten, Oliven // 15,30
Gaisburger Marsch, schwäbischer Suppentopf mit Rindfleisch und Spätzle // 14,90
Bürgermeistertoast mit Schweinefilet und Tomaten an Salatgarnitur // 14,60
2 Maultaschen in der Brühe dazu einen gemischten Salat // 12,50

DESSERT

- Passionsfrucht Creme Brulée mit Cocosjoghurt und Cocossorbet // 8,40
Tagesbrettle Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet // 5,50

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 Euro zu Salatteller 1,50€

2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoff, 4 geschwärzt, geschwefelt, 5 Süßungsmittel 6 Pökelsalz *Salate teilw. mit 3p