

Aperitif Empfehlung

Apfel-Zwetschgen Secco alkoholfrei, A. Schweizer, Frickenhausen	0,1l	6,00€
Kessler Jägergrün	0,1l	6,50€

Empfehlung

Apfelmost aus dem Neuffener Tal, Dolde	0,25l	2,80€	0,5l	4,50€
2022 Silvaner „Blaue Mauer“ Weingärtnergenossenschaft				
Hohenneuffen – Teck	0,25l	7,50€		
2021 Rose, Muckenfuß, Neuffen	0,25l	6,80€		
2016 Schwarzriesling, trocken, Graf Neipperg, VDP Ortswein	0,25l	6,80€		

Bordeaux und „neue Welt“ Empfehlung

2020 Sauvignon Blanc, Lawson Dry Hills, Marlborough	0,25l	9,50€
1996 Chateau Larose-Trintaudon, Haut-Medoc	0,75l	50,00€

Suppen

Maultaschensuppe	5,50€	Flädlesuppe	5,00€
Gazpacho andalouse	6,80€	Fischsuppe	14,80€

Vorspeisen

Probier Maultasche mit Kartoffelsalat	7,80€
Grillgemüse nach toskanischer Art	9,50€
Kalbsbries gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	15,00€

Fischgericht

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln	14,50€
Seesaiblingsfilet gebraten auf kleinem Artischockenragout mit neuen Kartoffeln	29,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat	12,80€
Sommer Salat mit Pfifferlingflädle	14,50€

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat	16,50€
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder Spätzle und Salat	29,50€
Wiener Schnitzel mit Salatplatte	29,50€
Schweinelendchen mit Kräuterchampignons in Sahne und Spätzle	19,50€
Rehragout mit Pfifferlinge, Preiselbeeren, Knödel und Salat	21,50€
Rehsteak vom Grill mit Pfeffersauce, überbackenen Kartoffeln und Salat	33,00€

Aus unserer Metzgerei

<i>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i>	10,50€
<i>grobe Bratwurst mit Kartoffelsalat</i>	11,50€
<i>Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat</i>	14,50€
<i>Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln</i>	13,50€
<i>Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln</i>	14,50€
<i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	15,80€
<i>Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Rösti</i>	19,50€

Menü

*hauseigene Schinkenvariation
mit Melone*

(10,00€)

Txogitxu

*Rückensteak von der Alten Kuh
mit Kräuterbutter, grüne Bohnen
und Kartoffelgratin*

(36,00€)

Sorbetteller

(8,50€)

Menü 52,00€

(oder als einzelne Gerichte)

vegetarisches Menü

Artischocken

provencale

(12,50€)

Sommerlicher Gemüseteller

mit neuen Kartoffeln

(14,50€)

Cafe

Gourmand

(7,50€)

Menü 32,50€

(oder als einzelne Gerichte)

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</i>	5,50€
<i>Eiskaffee</i>	5,50€
<i>Eisschokolade</i>	5,50€
<i>Café Gourmand</i>	7,50€
<i>Beerenragout mit Honigrahmeis</i>	8,80€
<i>Käseteller</i>	12,00€