

Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbaguette		5,50
Gemischter Salatteller ⁽¹⁾		7,10
6 Weinbergschnecken / Kräuter-Knoblauchbutter / Baguette		8,40
Quiche mit Rauchlachs & Forelle / Meerrettichschaum / Salatbouquet ⁽⁷⁾		13,90
Gratinierter Ziegenkäse / Apfelchutney/ Salatbouquet		13,50
Chili-Knoblauch-Garnelen in Olivenöl / Blattsalat / Balsamico Dressing / Baguette ⁽¹⁾		14,90
Beef Tartar / gewürzt / Blattsalat / Baguette ⁽¹⁾	70g	16,20
	140g	24,60

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle		5,90
Rinderkraftbrühe / Maultasche / Schnittlauch		6,90
Rote Curryschaumsuppe / gebackene Frühlingsrolle ^(vegetarisch)		7,50
Tomatencremesuppe / Basilikumpesto / Creme fraiche		6,50
Engel's Fischsuppe / gebratene Fischstücke / Gemüsestreifen / Knoblauchbaguette		12,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Steaks

Rinderfiletsteak /

Kräuterbutter / hausgemachten Krokette / Gemüse
oder Chili- Knoblauch Spaghetti

Lady's Cut	120g	27,90
Gentleman Cut	200g*	38,90
3 gebratene Garnelen dazu		7,50

Rinderrückensteak /

Pfeffersoße / Tagliolini

oder Kräuterbutter / Blattsalat / Balsamico Dressing ⁽¹⁾

300g*/ 200g 35,50/ 28,50

Fleischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten /

rosa Rinderrücken / Gemüse / Butterspätzle 30,90

Kalbsbäckle / geschmort / Rotweinjus / Tagliolini 28,50

(nicht als kleine Portion möglich)

Lammrücken rosa gebraten / Gemüse/ Kräuterjus / Krokette 28,50

„Schwabenteller“ / Pfefferlendchen (Schweinefilet) / Maultasche / Käsespätzle/
Kartoffelsalat ⁽¹⁾ (nicht als kleine Portion möglich) 26,80

Geschnitzelte Kalbsleber „Schwäbische Art“ / Pilze / Butterspätzle ⁽¹⁾ 24,50

Marinierte Putenbruststreifen „Teriyaki“ / Wokgemüse /
roter Curryschaum / Reis 18,50

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes 17,90

Schweinerahmschnitzel / Pilzrahmsoße / Krokette 16,90

Portion Gemüse 5,00

Weitere Beilage 5,00

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Alle Preise in Euro.

Fischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Felchenfilets „ Müllerin Art“ / braune Butter / Kartoffeln (Je nach Verfügbarkeit)	28,60
Verschiedene Fische gebraten / Garnele / Knoblauchbutter / Reis	29,90
Lachsforellenfilet / Blattspinat / mediterrane Vinaigrette/ Kartoffeln ⁽⁷⁾	28,50
Zanderfilet / rahmiges Kraut / Rieslingschaum / Kartoffeln	26,50
Zanderfilet / Kräuterschaum / Reis	23,90
5 Gebratene Garnelen / Wokgemüse / roter Curryschaum / Reis	23,90

Sollten Sie zu den Hauptgerichten statt Gemüse einen Beilagensalat wünschen,
oder statt Salat - Gemüse, berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.
Für sonstige Umbestellungen berechnen wir € 1,50.

Salatteller

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Reichenauer Salatplatte / Rohkost / Hausdressing ⁽¹⁾	15,50
- gebratene Fischstücke / Sc. Remoulade ^(1,2,11)	24,50
- Putenbruststreifen / Teriyaki Marinade ⁽¹⁾	18,50
Gemischter Blattsalat / Balsamicodressing / 6 gebratene Garnelen	21,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Verschiedenes

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 2,00 € ab.

Schwäbische Käsespätzle / g'schmälzte Zwiebeln / Salatteller ⁽¹⁾	16,80
3 Schwäbische Maultaschen ^(enthält Fleisch) / Zwiebelschmelze / Blatt- & Kartoffelsalat ⁽¹⁾	16,50
Tagliolini / Basilikumpesto / Mozzarellawürfel / Kirschtomaten	16,00
Hausgemachte Gemüse- Kartoffelschnitzel / Aioli Schmand / Blattsalat / Balsamicodressing	16,50
Spaghetti aglio e olio e peperoncini (Chili-Knoblauch, leicht scharf)	14,50
- 5 gebratene Garnelen	24,90
Spaghetti Bolognese	14,50
<u>Vegan:</u>	
Kokos- Currysuppe	5,80
Rotes Gemüsecurry / Pak-Choi / Sesam / Reis	17,50
Spaghetti / vegane Bolognese / Gemüsewürfel	15,00

Kalte Gerichte

Vesperbrett / gerauchter Hüttenknacker / Bergkäse / Rauchfleisch / Senf / Brot ^(1,2,4,6)	21,00
Wurstsalat mit <u>oder</u> ohne Käse / Zwiebeln / Ei / Brot ^(1,3)	12,90
Skat-Wurstsalat / Käse / 2 Spiegeleier ^(1,3)	14,50
Beef Tartar / gewürzt / Blattsalat / Baguette ⁽¹⁾	70g 16,20
	140g 24,60

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Alle Preise in Euro.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, sämtliche Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln, Würzmischungen und Getränken enthalten sind, kenntlich zu machen. Die Industrie geht dazu über, deklarationsfreie Gewürzmischungen zu produzieren. Dies bedeutet, daß sich geschmackliche Veränderungen ergeben können, da z.B. bei Fondor und Maggiprodukten der Geschmacksverstärker entfällt. An unserer Kochqualität wird sich nichts ändern. Frisch angesetzte Suppen, Soßen, Fonds, Gemüse, Desserts etc. waren und bleiben unsere Stärke und werden in gleicher Weise produziert.

Kurz gesagt, wir kochen mit der gleichen Frische und Sorgfalt und möglichst mit natürlichen Gewürzmischungen.

Legende

- 1 mit "Farbstoff"
- 2 mit "Konservierungstoffe" oder "konserviert"
- 3 mit "Nitratpökelsalz" mit "Nitrat"
- 4 mit "Antioxidationsmittel"
- 5 mit "Geschmacksverstärker"
- 6 mit Phosphat
- 7 "geschwärzt"
- 8 "geschwefelt"
- 9 gewachst"
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 mit Süßmittel enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 "chininhaltig"
- 13 „koffeinhaltig“

*Mit freundlichen Grüßen
Familie Wittmann mit Team*