

Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein

Paniertes Schnitzel (2 Stück) mit Holzofenbrot – 11,50

Große Portion Schnitzel (3 Stück) mit Holzofenbrot – 16,50

Donnerstag bis Sonntag:

Paprikaschnitzel (2 Stück mit Paprikastreifen in pikanter Soße) – 14,50

Jägerschnitzel (2 Stück mit frischen Champignons in Rahmsauce) – 14,50

Paprikasoße/Jägersoße extra – 3,20

Warme Gerichte

Ein Paar Bauernbratwürste ^{4,5)} mit Holzofenbrot – 10,20

Ein Paar Lamnbratwürste ^{4,5)} mit Holzofenbrot – 14,60

Füllsel ^{4,5)} (gebratene Kartoffelwurst, regionale Spezialität) mit Holzofenbrot – 10,20

Füllsel ^{4,5)} mit Sauerkraut und Holzofenbrot – 13,40

Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln – 9,20

Maultaschen mit Kartoffelsalat ²⁾ – 13,40

Spinatmaultaschen an Tomatensoße – 10,80

Käsespätzle ¹⁾ (mit Zwiebeln geschmelzt) – 10,80

Schupfnudel mit Sauerkraut – 9,60

Schupfnudel mit Apfelbrei – 9,60

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (1 Stück) mit Holzofenbrot – 7,20

Portion Schupfnudel oder Spätzle mit Soße – 6,40

Mini-Nürnberger mit Holzofenbrot – 4,50

Mini-Nürnberger mit Schupfnudel oder Spätzle – 8,70

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck ²⁾ – 4,20

Weinsauerkraut oder Apfelbrei – 3,20

Schupfnudel oder Schwäbische Eierspätzle – 4,20

Beilagensalat/Kleiner Salat – 5,20

Zu unseren warmen und kalten Gerichten reichen wir Holzofenbrot vom Mühlenbäcker.

Dazu können Sie zusätzlich eine Beilage nach Wahl bestellen.

Alle warmen und kalten Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹⁾ Farbstoffe, ²⁾ Konservierungsstoffe, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁵⁾ Phosphat, ⁶⁾ geschwärzt

Kalte Vesper

Winzervesper (Hausmacher Wurst und Bauernschinken)^{2,3,4} – 11,50

Schinkenvesper (Bauernschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein)^{2,3} – 11,50

Käsevesper¹ – 11,50

Handkäse mit Musik (deftig eingelegter Harzer) – 9,60

Für den kleinen Hunger

Portion Käsewürfel¹ – 7,60

Portion Griebenschmalz mit Holzofenbrot – 7,60

Griebenschmalzbrot – 6,50

Hausmacher Wurstbrot (Leber- Blutwurst oder Schwartenmagen)^{2,3,4} – 7,00

Schinkenbrot (Bauernschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein)^{2,3} – 8,00

Knoblauchbaguette – 5,80

Salat

Großer bunter Salatteller – 10,80

Bunter Salatteller mit panierten Schnitzelstreifen – 15,80

Beilagensalat/Kleiner Salat – 5,20

Saison – Feldsalat

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette

mit gebratenen Speckwürfeln – 11,50

mit frischen Champignons – 11,50

mit karamellisierten Walnüssen – 12,80

Mittwochs – Wellfleisch eingeschränkte Karte

Wellfleisch mit Holzofenbrot – 10,20

Wellfleisch mit Sauerkraut – 13,40

Ab Donnerstag – solange der Vorrat reicht

Kartoffelsuppe – 5,80

Dampfnudel – 4,00

Dampfnudel mit Kartoffelsuppe – 9,80

Dampfnudel mit Vanillesoße – 8,50

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹) Farbstoffe, ²) Konservierungsstoffe, ³) Antioxidationsmittel, ⁴) Geschmacksverstärker, ⁵) Phosphat, ⁶) geschwärzt