

UNSERE SOMMERKARTE

VORSPEISE

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
9 €

Gebratene Riesengarnelen

Basilikum und Pfirsich sautiert | Pflücksalat | Kandierte Nüsse | Brotchip
18 €

Schwaben-Kalb

Rosa Kalbstafelspitz | Schnittlauch-Schmand | Kapernäpfel
Heckengäu-Linsensalat | Cherrytomaten
18 €

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt

Brühe | Röstzwiebeln | Kartoffelsalat
als Vorspeise 9 € | als Hauptgericht 17 €

Bunte Salatschüssel Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Pflücksalat | Kresse
mit gebratenen Maultaschen 16 € | mit gebratenen Rinderstreifen 19 €

SUPPE

Spanische Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe | Crostini | Natives Olivenöl
9 €

Kraftbrühe vom Rind

Flädle | Grießklößchen | Wurzelwerk | Frische Kräuter
9 €

FLEISCH

Wiener Backhendl vom Stubenküken

Kartoffel-Gurkensalat | Pflücksalate | Zitrone | Sauce Tartare
29 €

Kalbssteak in Pfifferling-Kruste

Lemberger-Soße | Pfifferlinge | Tagliatelle | Spinat | Frühlingslauch
36 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
30 €

Zwiebelrostbraten

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel
32 €

Hausschnitzel „vom Schwein“

Salate der Saison | Kartoffelsalat 19 €
mit Spätzle und Soße 23 €

Wurstsalat oder Jagstfelder Ochsenmaulsalat

Zwiebeln | Saure Gurken | Tomaten | Kräuter
mit Bauernbrot 15 € mit Bratkartoffeln 17 €

FISCH

Ganze Forelle „Müllerin Art“

Mandelbutter | Zitrone | Babyspinat | Dillkartoffeln
32 €

Gegrillter Oktopus & Chorizo

Kichererbse | Paprika | Dill | Kartoffeln
32 €

VEGETARISCH | VEGAN

Schwabasiatisches Heckengäu-Linsencurry

Kokos-Curry-Soße | Himalaya-Reis | Wokgemüse
Mango-Chutney | Sprossen
28 €

Hausgemachte Erbsen-Ravioli

Salbei-Butter | Sellerie-Apfel-Roulade | Parmesan
28 €

Pfifferling trifft Semmelknödel

Rahm-Pfifferlinge | Karotten-Zuckerschoten-Gemüse | Kresse
28 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Variation vom Pfirsich

Sorbet | Karamellisierter Pfirsich | Schokolade | Bellini
15 €

Marinierter Beeren-Salat

Joghurt-Panna Cotta | Mango-Sorbet | Crumble
14 €

Affogato al Caffè

Espresso | Vanilleeis
5 €

Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet

Frische Früchte | Rieslingsekt
12 €

Kleine Käsevariation zum Wein

14 €