

SCHWÄBISCHE KLASSIKER AUS MUTTERS KÜCHE

Donnerstag, 08.Oktober bis Sonntag, 11.Oktober 2026

VORSPEISE

Frischer Pflücksalat

Rohkostsalat | Kartoffelsalat | Hausdressing | Kracherle
10 €

Schwäbischer Presssack „sauer mariniert“

Rote Zwiebeln | Frische Kräuter | Lemberger-Vinaigrette
16 €

SUPPE

Gebrannte Grießsuppe mit Eierflocken aus der Terrine

Rinderkraftbrühe | Wurzelwerk | Frische Kräuter
10 €

Kartoffel-Lauchsuppe

Saitenwürstchen | Sahne | Kartoffelwürfel | Frühlingslauch
10 €

RESTAURATION

HAUPTGERICHT

Königsberger Klopse vom Kalb

Kapern-Soße | Butterreis | Karotten-Erbсен-Gemüse
28 €

Heckengäu Linsen

Spätzle | Saiten | Brösel
19 €

Geschmorte Stuttgarter Kalbshaxe am Knochen

Rahmsoße | Wurzelgemüse | Spätzle
32 €

Paniertes Seelachsfilet

Kartoffel-Gurken Salat & Pflücksalate | Sauce Remoulade | Frischer Dill
26 €

Schnitzel vom Schwein

Champignon-Rahmsoße | Pfannenspätzle | Schwabensand
24 €

Rehgulasch aus der Behr'schen Jagd

Preiselbeer-Birne | Serviettenknödel | Gebratener Rotkohl
32 €

VEGETARISCH

Kräuter-Flädle mit Emmentaler überbacken

Rahmsoße | Champignons | Wintergemüse | Kresse
28 €

DESSERT

Apfelstrudel vom Boskop Apfel

Vanille-Soße | Rosinen | Mandeln | Schlagsahne
14 €

Vanille-Grießbrei

Kirsch-Kompott | Schokoladeneis | Kandierte Nüsse
14 €

„Heiße Liebe“

Vanilleeis | Himbeeren | Sahne
14 €