

Zur Einstimmung

Alkoholfreie Prosecco`s
(siehe extra Karte)

* * * * *

Schwanen - Aperol
Prosecco mit einem Schuß
erfrischendem Limoncello und Minze
€ 5,20

V o r s p e i s e n

„Zarenkuß“
Ein Kartoffelrösti mit
Räucherlachs und Kräuterquark
€ 7,50

2 Stück gerauchte Schwarzwälder Forellenfilets
an Sahnemeerrettich dazu Toast
€ 11,00

**Pikanter Schafskäse in der Sesamkruste gebraten
an knackigen Blattsalaten dazu Brotchips
€ 8,50**

Aus dem Suppentopf

Feines Knoblauch- Cremesuppe
mit Tomatenwürfel

€ 5,60

Karotten-Ingwer-Suppe

€ 5,60

Schwäbische Flädlesuppe

€ 5,20

S a l a t e

„Fitness Salat „
Salatvariationen mit Geflügelbruststreifen ,
Kürbiskerne und Kracherle

€ 11,00

Kleiner gemischter Salat

€ 4,60

Gemischter Salat

€ 5,60

Mal was ganz anderes....

Wilddieb-Toast

Gebratene Hirschmedaillons an Pfifferling-
Rahmsoße dazu Preiselbeeren,
knackige Blattsalate und Toast
€ 12,80

Schwanen-Toast

Gebratene Schweinemedallions
an Rahm-Champignons
Blattsalat und Toast
€ 11,50

Feine hausgemachte Lachs-Maultaschen
mit Ricotta-Limetten-Füllung an Bärlauchsöfle
€ 13,90

Dhal Bhat

Nepalesisches Nationalgericht mit asiatischem
Gemüse, schwarzen Linsen (Kreuzkümmel, Chilli, Ingwer)
und Basmatireis
€ 11,90
(davon 3Euro Spende)

**Peruanischer Quinoa-Auflauf
mit Kokosmilch, gelben Linsen, Gemüse
und frischem Koriander
€ 12,50**

Unsere Hauptgänge

Gebratenes Schollenfilet
an Mandelbutter dazu Salzkartoffeln
€ 15,50

Cordon Bleu vom Schweinerücken^{1 2 3}
mit gekochtem Schinken und
Käse gefüllt dazu Pommes Frites
€ 15,50

Freudenstädter Herrenteller
3 Schweinemedallions mit Zwiebeln, Tomaten
und Käse überbacken auf Rahmsoße dazu
Pommes Frites
€ 18,00

Putensteak in der Pistazien-Limetten-Knusperkruste
dazu hausgemachtes Knoblauch-Gurken-Joghurt
und Kartoffel-Krusteln
€ 14,80

Gebratene Schweinelendchen
an Champignonrahmsoße dazu Spätzle
und Mandelbroccoli
€ 17,90 € 16,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit knusprigen Bratkartoffeln und
feinen Butterbohnen
€ 23,50

1 Nitritpökelsalz 2 Antioxidationsmittel 3 Hinterschinken in Würzlake

„Wildschütz“ Töpfele
Geschnetzeltes aus der zarten
Hirschkeule in Rahmpfifferlingsoße
dazu hausgemachte Haselnuss-Spätzle und
Preiselbeeren
€ 18,90 € 16,50

Schwäbischer Kalbsrahmgulasch
mit Schupfnudeln
€ 15,90

Butterzarte Ochsenbäckle
an feiner Lembergersoße dazu
Schupfnudeln und Honigkarotten
€ 18,80

**Unsere Preise verstehen sich
inklusive 19% Mehrwertsteuer
ohne Trinkgeld**

Schwäbische Hausspezialitäten

„Gaisburger Marsch“
Gekochte Rinderbrust mit Spätzle und
Kartoffeln in kräftiger Rinderbrühe
dazu geschmeltzte Zwiebeln
€ 12,80

Deftige schwäbische Käsespätzle
mit geschmeltzten Zwiebeln
€ 9,80

Hausgemachte Maultaschen
in Ei gebraten dazu Kartoffel-
Blattsalat
€ 11,20

Hausgemachte Maultaschen
in der Brühe mit geschmelzten
Zwiebeln und Kartoffel-Blattsalat
€ 11,20

Unsere Dessert-Empfehlung

Warmes Schokoladensouffle
mit Rahmeis
€ 6,50

Honig-Zimtjoghurt mit Apfelspalten
€ 3,90

Espresso-Krokanteis mit Eierlikör
€ 3,50

Apfelkühle mit Vanilleeis
€ 5,50

Vanilla- Spezial – Vanilleeis
mit Kürbiskernöl
€ 3,00

Vanilleis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 5,80

Chocolat Chips Vanilleeis Espresso-Krokanteis

Maple Walnut

Erdbeere

1 Kugel € 1,80

Sahne € 0,50

U n s e r e V e s p e r k a r t e

Portion kalter Braten 150 gr.
Reichlich garniert, dazu Kräutermayonaise, Butter und Brot
€ 11,00, (Kleine Portion € 8,00)

Heiße geräucherte Bauernbratwürste
dazu scharfer Badischer Meerrettich und Brot (1,2,3,4,5)
€ 8,60

Straßburger Wurstsalat
mit Käse, Zwiebeln, Gewürzgurke dazu reichen wir Brot
(1,2,3,4)
€ 8,60

Schinkentoast
mit Ananas und Käse überbacken(1,2,3,4)
€ 9,00

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei
dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat(1,2,3,4)
€ 9,50

Geflügelsalat mit Joghurtdressing dazu
Champignons und Ananas , Butter und Toast
€ 9,90

Fuhrmannsteller
Deftiges Schweinerückensteak mit Kräuter der Provence
auf geröstetem Schwarzbrot dazu bunte Salatgarnitur
€ 12,00

Portion hausgemachter Kartoffelsalat
€ 4,50

Unser Restaurant
ist täglich
ab 17.00 Uhr
für Sie geöffnet

1 Nitritpökelsalz, 2 Antioxidationsmittel E300 E301, 3 Konservierungsstoffe E 250, 4 Geschmacksverstärker E 621, 5 geräuchert