

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle vom Bio Hereford Rind	7,-- €
Aufgeschäumtes Kresse Süppchen	7,-- €
Tatar vom Bio Hereford Rind mit gebackenem Ei und frittierten Kapernäpfeln	
mit Brotkorb	15,-- €
mit Kartoffel Dippers	17,-- €
Gebratener Chicorée - Walnuss, Birne und Gorgonzola	
mit hausgemachtem Speck vom Schwäbisch Hällischem Landschwein	10,-- €
mit mariniertem bayerischem Tofu (Vegan)	10,-- €
Auberginen Tatar mit Salatbouquet und Pesto Brot	11,-- €
Gemischte Blattsalate	
mit handgemachten Falafel und Hummus	14,-- €
mit gebackenem Ziegenkäse und Pesto Brot	14,-- €
½ bayerische Bauernente mit Blaukraut und Knödel	25,50 €
Spanferkelrollbraten mit Knödel und Sauerkraut	17,50 €
Böfflamott vom Bio Hereford Rind mit Blaukraut und Spätzle	21,50 €
Gesottener Tafelspitz	
mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing, Kartoffeln und frisch geriebenen Kren	20,50 €
Wiener Backhendl vom Maishähnchen	
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeer Mayonnaise	17,50 €
Holzfüllersteak vom Schwein mit Röstzwiebel, Kartoffel-Gurkensalat und Salat	17,50 €
Hausgemachte Käsespätzle	
mit Rässkäse, Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebel und Salat	15,50 €
handgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan und Salat	15,50 €
Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis	9,-- €
Mini Cheesecake mit hausgemachtem Blaubeer Joghurt- und Ruby Schokolade Eis	9,-- €