



## Unsere Klassiker

### Für vorneweg und dazwischen

Carpaccio vom Angus Rind	17
Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	
Saisonale Salat Schüssel an Joghurt-Honig Dressing	9
Blattsalat / Bio Ei / Bulgur / Avocado / karamellierte Kürbiskernen / Ciabatta Chips	
Feldsalat & Ziege	15
Walnuß Dressing / knuspriger Ziegenfrischkäse / Ochsenbrust / Meerrettich	
Hegauer Kalbskutteln	15
Grauburgunder Soße / Wurzelgemüse / Pellkartoffel / gehobelter Bergkäse	
Chinghiale & Maroni	16
Wildschwein Ragout / Kastanien Nudeln / Marronen	
Unsere hausgemachten Ravioli nach Tagesangebot	14
Klare Kraftbrühe	8
Kräuter Flädle / Schmorbraten Raviolini	
Kürbis suppe vom Muskatkürbis	9
Südtiroler Speck / Schüttelbrot	

### Als Hauptgang

Entrecôte vom Black Angus Rind ca.250g rosa gebraten	35
Kräuterbutter / BBC Dip / Gemüsebukett / Kartoffel-Gratin	
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein gegart & gebratene Steinpilze	28
Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	kleinere Portion 25
Wildragout vom Hegauer Rehbock	28
Handgeschabte Spätzle / Rotkraut / Birne mit Preiselbeeren / Waldpilze	
Überbackenes Steak vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein	26
Apfel-Most Jus / Höribulle Kruste / frisches Gemüse / handgeschabte Spätzle	
„Pollo Fino al Limone“	24
Gefüllte Hähnchen Schenkel & gebratene Brust / Zitronen-Thymianjus / Hegauer Kartoffeln / Gemüse	
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken	22
Pommes Frites / Karottengemüse	kleinere Portion 19
Zwei Fleischküchle an Spätburgunder-Zwiebel Soße	19
gebratener Apfel / handgeschabte Spätzle / kleines Gemüse	
Hausgemachte Vegetarische Dinkel Bratlinge	21
Frischkäse Kräuter Soße / Frühlingsgemüse / Hegauer Kartoffeln	

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.

Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

**Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer**