

## Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, Kracherle	7,90
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	16,50
Natursauerteig-Brotgedeck mit Basilikumpesto, Oliventapenade, Sardellenbutter	4,50
mit 50g Töpfle warmer Leberwurst	5,00
Samtsuppe vom Heublumenkäse, Birnenschnitz, Haselnuss	9,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50

## Sonntagsempfehlung

Gegrilltes Lachsfilet mit Basilikumkruste, Rahmsauerkraut, Drillingkartoffeln 29,00

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart Estragonsauce, Rahmwirsing Hausgemachte Spätzle	27,90	12 Stunden Niedertemperatur im eigenen Saft gegart
--	-------	---

<b>Urschwäbischer Rostbraten</b> , Lembergersauce Filder-Sauerkraut, hausgemachte Spätzle 34,50	<b>Josefsbock</b> , dunkles Starkbier Schussenrieder Brauerei Ott Besonderer Biergenuss der kalten Jahreszeit, vollmundig, süffig 0,5l Bügelflasche 5,50
<b>Wildschweinbraten</b> mit Preiselbeersauce Apfelrotkraut, Kartoffelklöße 31,-	

**Vegetarisch** Rote Bete Quiche mit Ziegenfrischkäse, Thymian  
Bratapfel, Balsamicocreame 16,00

## Desserts

Dörripflaumen mit Tee und Portwein eingelegt  
Hausgemachte Nougateiscreme mit Meersalz  
11,90

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum  
Walnusseis 8,50

Eiscreme zur Wahl