

Dessert

330	Zwei Kugeln Zimteis mit Sahne ^{G,1}	4,60 €
331	Schwarzwälder Eisbecher mit Vanille-Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne ^{G,1}	6,90 €
332	Apfeltarte - warmer Apfelkuchen mit Zimteis und Sahne ^{G,H,1}	6,90 €
333	Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne ^{G,1}	6,90 €
69	Unsere Dessertgedeck: Eine Kugel Walnusseis dazu einen Obstbrand von der Brennerei Prinz und einen Espresso ^{G,H}	7,90 €

Schnäpse von Prinz im Holzfass gereift Fein-Brennerei in Hörbranz

122	2 cl	Alter Bodenseepfapel 41 %	4,20 €
123	2 cl	Alte Haselnuss 41 %	4,20 €
125	2 cl	Alte Marille 41 %	4,20 €
126	2 cl	Alte Williams-Christ-Birne 41 %	4,20 €
127	2 cl	Alte Waldhimbeere 41 %	4,20 €
128	2 cl	Alte Zwetschge 41 %	4,20 €
129	2 cl	Alte Kirsche 45 %	4,20 €

Aggstein Edelbrände Tirol im Geiste

124	2 cl	Johannisbeer Schnaps 35 %	4,20 €
-----	------	---------------------------	--------

Schwäbische Leckerbissen

10. November bis 10. Dezember 2023



Unsere Weinempfehlung ^L

104	0,25 Ltr.	2021 Primitivo del Salento trocken „Duca de Salento“ Italien	6,90 €
109	0,25 Ltr.	2021 Excellent Rother Lemberger trocken – Stromberg-Zabergäu	6,90 €
105	0,25 Ltr.	2021 Chardonnay Pay d'Herault trocken – Cellier des Colombes	6,90 €
106	0,25 Ltr.	2022 Grauburgunder Herrenbuck Kabinett trocken – Kiefer Kaiserstuhl	6,90 €
107	0,25 Ltr.	2021 Spätburgunder Rosé Premium trocken - Bottwartaler Winzer	6,90 €

Suppen

- 300 Kraftbrühe mit Flädle ^{A,C,G} 4,90 €
- 301 Cremesuppe vom Kürbis mit Sahnehaube
Kürbiskernöl und Kürbiskerne ^G 5,90 €

Salate

- 302 Feldsalat mit Walnußöl, Walnüssen,
Kirschtomaten und Brotcroutons ^{A,C,G,7} 6,90 €
- 303 Gebratener Ziegenkäse mit Aprikosenmarmelade
und Roter Bete an Feldsalat mit getrockneten
Cranberries, dazu Stangenbrot ^{A,C,G} 15,90 €

Vegan & Vegetarisch

- 304 Rote-Beete-Gnocchi mit Kürbiswürfel,
Blattspinat und Kirschtomaten in Olivenöl
gebraten, dazu Blattsalate ^A 16,90 €
- 305 Krautspätzle, dazu Blattsalate ^{A,C} 13,90 €
- 306 Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln,
dazu Salatteller ^{A,C,G} 14,90 €

Hirsch

- 307 Gebratenes Hirschrückensteak mit
Hirschsauce, Rotkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten ^{A,C,G} 27,90 €

Gans

- 308 Gebratene, geschnetzelte Gänseleber
mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln 18,90 €
- 309 Knusprige Gänsekeule mit glasierten
Maronen, Sauerkirschapfel, Rotkohl
und Kartoffelknödel ^{A,G} 27,90 €

Bratwurst & Schlachtplatte

- 310 1 Paar Bratwürste mit Bratensauce
und warmen Kartoffelsalat ^{A,G,7} 12,90 €
- 311 Schlachtplatte mit Leber- und Griebenwurst,
gekochtem Kasslerrücken auf Sauerkraut
mit Senf und Bauernbrot ^{A,C,G,J,7} 15,90 €

Schnitzel & Rostbraten

- 312 Schnitzel schwäbisch – paniertes
Schweineschnitzel mit Rahmsauce
und Käsespätzle ^{A,C,G} 17,40 €
- 313 Schnitzel Braumeister Art mit Camembert
und Preiselbeeren gefüllt, dazu Rahmsauce
und Kartoffelkroketten ^{A,C,G} 18,90 €
- 314 Urschwäbischer Rostbraten mit
geschmorten Zwiebeln, Bratensauce
und Krautspätzle ^{A,C} 25,90 €