

## Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

<b>Crémant d'Alsace</b> , R. Fritsch, Marlenheim	0,1l	9,00
--	------	------

## Die besonderen Weine des Monats

<b>Riesling trocken</b> , Weinbauschule Weinsberg	0,2l	8,00
<b>"VITUS" Spätburgunder trocken</b> , Weingut Weingut Heger Baden - zum Gänsle	0,2l	8,00
<b>„MAESTRO“ trocken</b> , Weingut Heinrich Burgenland	0,2l	8,00
<b>Lemberger Schwaigener Rute -G-G-</b> , Weingut Graf Neipperg	0,75l	39,00
Alle auch als Probiererle	0,1l	4,00

## Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 44,- EUR

*Kürbissuppe / Hirschkalbsfilet / Dessert des Tages*

in 4 Gängen 55,- EUR

*Feldsalat / Kürbissuppe / Hirschkalbsfilet / Dessert des Tages*

in 5 Gängen 66,- EUR

*Feldsalat / Kürbissuppe / Lachsforelle / Hirschkalbsfilet / Dessert des Tages*

## Vorspeisen und Zwischengerichte

Auensteiner Feldsalat mit Krusteln und Speckstreifen	12,00
Vitello-Tonnato, Rucola, Dijon-Senfeis	16,00
Allerlei vom Burggänsle mit Wildkräutersalat	17,00
Hausgeräucherter Fjordsalm an warmen Kartoffel-Lauchschmand	16,00

## Suppen

Kürbis-Ingwersuppe mit seinem Krokant	7,00
Leberknödelsuppe	6,00

## Fleischlos

Spinat-Käsenocken auf geschmolzenen Cherry-Tomaten	19,00
--	-------

## Unser Fischgericht

Gebratenes Filet von der Lachsforelle auf Kürbisragout beurre-blanc	29,00
---	-------

---

## Hauptgerichte

Rinderzunge in Madeira mit Gemüsenudeln	22,00
Roulade vom Unterländer Weiderind mit Rotkraut und Tiroler Speckknödel	25,00
Omas Gänsepfeffer mit Wintergemüse und Kartoffelknödeln	22,00
Wildragout mit Waldpilzen und Spätzle vom Brett	28,00
Knuspriges vom Burggänsle aus der Burgbackröhre mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Brezelknödel	39,00
Zweierlei vom Bottwartaler Reh an Waldpilzen und Spätzle vom Brett	37,00

## ... nicht nur für Schwaben

Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln	19,00	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln, geschmälzt Kartoffel- und Blattsalate	18,00	
	klein	groß
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln	18,00	22,00
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratkartoffeln	16,00	19,00
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett	20,00	25,00
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle vom Brett	20,00	25,00
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachte Spätzle vom Brett		32,00

---

## Für die Kleinen

Apfelmus mit 1 Kartoffelpuffer	8,00
Spaghetti mit Tomatensoße	8,00

---

**Sind Sie Allergiker?** Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung