

Meiner Familie und mir liegt besonders „der Naturschutz mit Messer und Gabel“ am Herzen. Genießen Sie darum bei uns ohne Reue vielfältige vegetarische und vollwertige Gerichte, sowie Produkte aus artgerechter Tierhaltung und Fütterung.

*Claudia Bihlmaier mit Familie und Mitarbeitern*



### **Unsere Aperitivempfehlung:**

Frische Pfirsichstückchen mit Pfirsichlikör und Prosecco 4,50 €  
- oder alkoholfrei mit Pfirsichmark und Bitter-Lemmon 4,20 €

*vegetarische Gerichte sind mit -v gekennzeichnet  
kleine Portionen mit einem Sternchen*

Kraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen 4,20 €

Aufgeschäumte Suppe von frischen Gartenkräutern 4,20 € - v

- mit Lachsstreifen 4,80 €

Sahnesuppe von Pfifferlingen und Steinchampignons mit Semmelknödelchips 4,90 € -v

### **Feiner Schinkenteller:**

Heißgeraucher Wacholderschinken, schwarzwälder Rauchschinken,  
spanischer Seranoschinken mit Cuantalupe Melone und Salatsträußchen 9,80 €

**Frische holländische Matjes** „Hausfrauen Art“ als Vorspeisenportion 6,50 €

**Zucchinicarpaccio mit Frischkäse-Kräuter-Creme,**  
bunten Keimlingen, und gerösteten Pinienkernen 7,90 € -v

Bunter Salatteller 4,20 €

Schwäbischer Salatteller mit Kartoffelsalat 4,60 €



**Gemüse-Kartoffel-Küchle** mit fruchtiger Tomatensoße, dazu kleiner Salat 10,80 € -v

**Käsespätzle** mit knusprigen Zwiebeln, dazu kleiner Salat 10,80 € -v

**Ein Kräuterflädle** gefüllt mit Rahmgemüse, und mit Käse überbacken, Blattsalat 11,80 € -v

**Frische Parpadelle mit dreierlei Käse Sauce,**  
Kirschtomaten und Ruccola, dazu kleiner Salat 11,80 € -v

### **Gemüseteller „Mediterran“**

mit Grillgemüse, Oliven, Kirschtomaten, wilden Kartoffeln und zweierlei Dipps 10,80 € -v

**Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmälze,**  
dazu kleiner Salat 9,20 € / \*7,50 €

### **Riz Cazimir**

Geschnetzeltes an Currysoße mit frischen Früchten im Reisrand serviert 10,80 €

**Marinierte Putenbrustfilets** mit gegrillter Ananas und Sesamkrokant  
Soja Dipp, Reistimablle und Wokgemüse 13,80 €

### **Holzfäller Grillteller**

Lamm-, Rind-, und Schweinemedallions, Fleischbällchen, Grillwürstchen, krosser Speck,  
Kräuterbutter und Pommes-frites 15,80 €

### **Vom schwäbisch-hällischen Landschwein**



**Schweinefilets an Orangen-Balsamico Sauce**  
dazu frische Parpadelle und Grillgemüse 15,80 € / \* 13,80 €

**Schweinerückensteak „Elsässer Art“** mit feinen Gemüsestreifen, Schinken und Käse  
überbacken, dazu Mandelbällchen 14,80 €

**Paniertes Schnitzel** aus der Keule, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 12,80 €  
**Krustenbraten** mit Semmelknödel und Apfelrotkraut 12,80 €

### **Vom argentinischen Weiderind**

**Rostbraten** mit knusprigen Zwiebeln und Röstkartoffeln 15,80 €

**Rumpsteak** mit rotem Pfeffer und Cognacsahne  
dazu Kartoffelknäpfen und kleines Gemüse 16,80 €

**Ganze Scholle** (ohne Gräten)  
mit Mandelbutter, dazu neue Kartoffeln und Blattsalate 14,80 €

### **Zarzuela de Mariscos**

Katalanischer Fischgulasch mit Red Snapper, Garnele und Schwertfisch,  
dazu Reis, scharfe Tomaten Salsa und kleiner Salat 16,90 €

### **Unser Fischrösti:**

Gemüse-Kartoffel Rösti mit Rauchlachs, Forellenfilet und Matjes 11,80 €



Eine Kugel Gourmet Eis: Joghurt Pfirsich oder Crema di Mascarpone	2,80 €
Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Frische Erdbeeren mit zwei Kugeln Eis und Sahne	4,80 €
Erdbeeren mit Eiercognacschaum überbacken, und eine Kugel Gourmet Eis	6,80 €
Mangoparfait auf Mosaik von frischen Früchten und Fruchtmark	6,20 €