

## Speisekarte

### Aperitif:

		€
Schwäbischer Quittenlikör mit Sekt aufgegossen	0,10 l	5,50

### Weinempfehlungen – passend zu Fisch, Fleisch & Vegetarisch

2016er Muskateller leicht trocken ausgebaut	0,10 l	3,50
Lauffen a.N. – Württemberg	0,25 l	7,00
Weingut Seybold	0,75 l	20,50
2015er Rotwein Cuvée trocken	0,10 l	3,50
Verschnitt aus Dornfelder, Schwarzriesling, Trollinger		
Lauffen a.N. – Württemberg	0,25 l	7,00
Weingut Seybold	0,75 l	20,50

### Kleines Herbstmenü (alles als kleine Portion angerichtet)

\*

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Ingwer verfeinert

\*\*

Bunter marktfrischer Salatteller

\*\*\*

Schweinegeschnetzeltes Calvados  
mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*

Espressinchen 24,00

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,90

Topinamburcremesuppe 5,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Ingwer verfeinert 5,50

### Salate

Bunte Salatplatte mit Melone und Toastbrot 9,80

oder mit Putenbruststreifen, Melone und Toastbrot 13,50

## Vegetarisch/Vegan

Ragout von feinen Ehestetter Champignons mit Semmelknödel und buntem Salatteller	17,60
Kürbisgnocchi mit Salbeibutter, Parmesanspänen und marktfrischem Salat	14,50

## Fleisch Gerichte

Haustoast (Schweinefilets mit hausgemachter Kräutersoße) und Salatgarnitur	11,90
Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken dazu bunter Salat	12,80
Gekochter Tafelspitz im Meerrettichsößle mit Butterkartoffeln und buntem Salatteller	16,60
Sennerschnitzel (Käsepanade) mit Pommes frites und buntem Salat	16,80
Hausspieß mit hausgemachter Kräutersoße, Pommes frites und buntem Salat	17,80
Walliser Schnitzel (Schinken und Käse Füllung) mit Pommes frites und buntem Salatteller	18,50
Schweinegeschnetzeltes Calvados vom Filet geschnitten, mit hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat	20,00
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat oder an feinem Gemüse	20,30
„Michels Pfännle“ Schweinemedallions mit Ehestetter Champignons, Käsespätzle und marktfrischem Salatteller	21,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes frites und buntem Salatteller	22,30
Lachs in Gemüse- Rieslingsoße mit Rösti und buntem Salat	22,40

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und buntem Salat



### Sie haben die Wahl:

Vom argentinischen Rind	23,40
Vom heimischen Alb Rind	28,50

## Vesper

Bunter Wurstsalat nach Art des Hauses 9,80

Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Tomaten, Ei, Lauchzwiebel, Essiggurken

**Geheimtipp:** Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln 13,80

Schweizer Wurstsalat 8,80

Lyoner, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot

**Geheimtipp:** Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,80

Schwäbischer Wurstsalat 8,80

Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot

**Geheimtipp:** Schwäbischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,80

**Alle Vesper ab 17.00 Uhr erhältlich**  
**an Sonn- und Feiertagen ab 14.00 Uhr**

## Dessert

Lauwarme Zwetschgen mit Lautertaler Pflaume-Zimt Eis 5,50

Hausgemachte Vanille Crème Brûlée 3,80

Espressinchen (Kugel Espresso-Krokant Eis, Amarenakirsche, Keks) 2,50

Südtiroler (Kugel Vanille Eis mit einem Espresso aufgegossen) 3,60

Espresso – Krokant – Eis mit Meringue 4,60

Vanille – Eis auf hausgemachter Schokoladensoße 4,70

Vanille – Eis mit heißen Himbeeren 5,70

Walnuss – Eis auf Naturjoghurt mit Tannenhonig verfeinert 5,70

Schwarzwaldbecher 6,20

**Unsere Eissorten – frisch aus dem Lautertal geliefert** je Kugel 1,60

Vanille, Schokolade, Walnuss, Limette-Minze (Vegan),  
Apfel, Pflaume-Zimt,  
Maracujasorbet (Vegan), Quark-Heidelbeere



---

Haselnuss, Espresso-Krokant Eis von Mövenpick je Kugel 1,60