

Mittagskarte

Kleinigkeiten

| | |
|--|----|
| Gänseliesalat - <i>vegan</i> | 8 |
| Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette | |
| Schwäbisches Versucherle | 11 |
| Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat | |
| Gemischte Blatt- und Rohkostsalate | 11 |
| mit unserem Hausdressing | |

Suppen

| | |
|---|----|
| Weißer Tomatencremesuppe | 10 |
| Mit Basilikum-Öl | |
| Hochzeitssuppe | 10 |
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle Maultäschle und Grießklöschen | |
| Flädlesuppe | 9 |
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch | |

Unser Traditions Menü seit 1954

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom
Alm-Weiderind**
mit dreierlei von der Zwiebel
Bratkartoffeln und Trollingersößle

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker
mit Eis und warmer Soße von der
Bourbon Vanille und Preiselbeeren

Schwanen Klassiker

| | |
|--|----|
| Käsespätzle | 19 |
| mit würzigem Käse, Frühlingslauch frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat | |
| Kalbs-Maultaschen - <i>hausgemacht</i> | 21 |
| mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat | |
| Rahm-Pfifferlinge | 26 |
| mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Semmelknödel mit Thymian-Knusper | |
| Tunfischsteak medium-rare gebraten | 39 |
| mit Zucchini-salat, Zitronen-Chili-Vinaigrette und Rosmarin-Kartoffeln | |
| Cordon bleu vom Milchkalbsrücken | 38 |
| mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone | |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind | 38 |
| mit dreierlei von der Zwiebel, Bratkartoffeln und Trollingersößle | |
| Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich | 24 |
| mit pommes frites und Zitrone | |
| Unser Haussalat | 21 |
| Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech Avocado-Dip | |

Feine Desserts finden Sie in
unserer Dessertkarte

Lunch Menu

Snacks

| | |
|--|----|
| “Gänseliesel“ salad - <i>vegan</i> | 8 |
| Mixed leaf salad with a light herb-radish vinaigrette | |
| Swabian Sampler | 11 |
| Homemade Swabian ravioli with veal jus caramelized onions, lettuce, and potato salad | |
| Leaf & raw vegetable salads | 11 |
| with our house dressing | |

Soups

| | |
|---|----|
| White Tomato Cream Soup | 10 |
| with Basil-Oil | |
| Traditional Swabian Wedding Soup | 10 |
| beef consommé with Swabian ravioli, semolina dumplings and homemade herb pancake strips | |
| Flädlesuppe (pancake soup) | 9 |
| beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives | |

Our traditional Menu since 1954

Swabian Pancake Soup
Beef consommé with homemade herb-flavored pancake strips and fresh chives

Swabian Onion Roast
with a trio of onions, fried potatoes and Trollinger wine sauce

Homemade Apple Fritters in Cinnamon Sugar
with ice cream and warm Bourbon vanilla sauce with lingonberries

Jubilee package 54

Schwaben Classics

| | |
|--|----|
| Swabian cheese spaetzle | 19 |
| with savory cheese, spring onions, fresh herbs roasted onions and side salad | |
| Homemade veal Swabian ravioli | 21 |
| with caramelized onions, veal jus and a side of potato and lettuce salad | |
| Creamed Chanterelles | 26 |
| with fresh herbs, sun-dried tomatoes and bread dumplings with crispy thyme | |
| Seared Tuna Steak -medium-rare- | 39 |
| with zucchini salad, lemon-chili vinaigrette and rosemary potatoes | |
| Cordon Bleu from veal Loin | 38 |
| stuffed with Bühlertal village cheese and cured ham served with parsley potatoes, lingonberries and lemon | |
| Swabian Onion Roast | 38 |
| with a trio of onions, fried potatoes and Trollinger wine sauce | |
| Breaded Schnitzel from free range pork | 24 |
| served with French fries and lemon | |
| Our house salad | 21 |
| with mixed leaf and raw vegetable salads, house dressing, breaded corn-fed chicken breast from Bauer Wech, avocado dip | |

You can find delicious desserts in our dessert menu