



## SUPPEN

301	TAFELSPITZBRÜHE mit Flädle <sup>5</sup>	5,90 €
-----	--	--------

304	FRISCHE KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
-----	--	--------



## HERRGOTTSBSCHWEISERLE

416	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert dazu ein bunter Salatteller <sup>3,5,7</sup>	16,90 €
-----	---	---------

406	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN an Cognac-Pfefferrahmsauce und einem bunten Salatteller <sup>3,5,7</sup>	16,90 €
-----	---	---------



## SALATVARIATIONEN

421	BUNTER SALAT TELLER DER SAISON an Hausdressing <sup>3,7</sup>	5,60 €
423	GROSSER BUNTER SALAT TELLER DER SAISON an Hausdressing <sup>3,7</sup>	10,80 €
	<b>FITNESSTELLER:</b> bunte Salate der Saison an Hausdressing <sup>3,7</sup>	
430	mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	16,90 €
432	mit Argentinischem Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter	24,90 €
428	SALATPLATTE „SALINENSEE“ an Hausdressing mit gebackenen Zanderknusperle im Bierteig <sup>3,7</sup>	16,90 €
	◆	
476	WURSTSALAT mit Lyoner und Zwiebeln <sup>1,3,5,7</sup>	11,80 €
477	WURSTSALAT mit Lyoner, Emmentaler und Zwiebeln <sup>1,3,5,7</sup>	12,60 €



## VEGETARISCH

404	<b>PORTION KÄSESPÄTZLE</b> mit Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller <sup>3,7</sup>	16,30 €
407	<b>BUNTER GEMÜSETELLER DER SAISON</b> mit einem Spiegelei und Petersilienkartoffeln	16,90 €
609	<b>SPAGHETTI MIT BUNTER GEMÜSEBOLOGNESE</b> und gehobelten Parmesanspänen	14,90 €
659	<b>BURGER „SALINENSEE STYLE“</b> mit hausgemachtem Rinderpatty, Tomate ,Gurke, Zwiebel, Speck und Bergkäse, Kartoffelwedges und Salatgarnitur <sup>3,5,7</sup>	17,50 €



## VOM WILD

328	<b>HIRSCHGOULASCH</b> mit Preiselbeerbirne Butterspätzle und einem bunten Salatteller <sup>3,7</sup>	26,80 €
-----	---	---------

**UNSER SCHWEINEFLEISCH AUS DER HEIMAT DER BESONDERE GENUSS.**

von der Landwirtschaft Bernd Mink , Weigheim, Strohhaltung,  
schonender tiergerechter kurzer Transport auf Stroh.

321 **PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL** 17,50 €  
mit Pommes frites

**UNSER HAUSTELLER:**

353 Schweinefilet Medaillons und Maultaschen vom Grill auf Käsespätzle 26,90 €  
Röstzwiebeln, gebratenen Speckstreifen,  
und einem bunten Salatteller <sup>3,5,7</sup>

655 **HAUSGEMACHTER HACKBRATEN** 18,40 €  
an Cognac-Pfefferrahmsauce  
Butterspätzle und einem bunten Salatteller <sup>3,7</sup>

329 **\* SCHWEINEFILET MEDAILLONS** 25,90 €  
an Waldpilzrahmsauce  
Butterspätzle und einem bunten Salatteller <sup>3,5,7</sup>

338 **HERZHAFTE RINDERROULADE** 24,80 €  
mit Speck, Zwiebeln, Gurke + Senf,  
an Spätburgundersauce mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln <sup>3,5</sup>

330 **HÄHNCHENBRUSTFILET** 24,50 €  
an roter Thai-Curry Sauce mit  
Cashew-Kernen, Karotten, Zuckerschoten und Basmatireis <sup>3,7</sup>



## VOM ARGENTINISCHEN ANGUS RIND

340	RUMPSTEAK VOM GRILL an Cognac-Pfefferrahmsauce Kartoffelkrapfen und einem buntem Salatteller <sup>3,7</sup>	30,80 €
327	SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN aus dem Rücken geschnitten auf Käsespätzle und einem buntem Salatteller <sup>3,7</sup>	30,50 €
638	FILETSTEAK VOM GRILL an „Cafe de Paris“ Sauce Speckbohnen und Maccairekartoffeln <sup>3,5</sup>	36,90 €



## FISCHGERICHTE

441	FORELLENFILETS in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln und einem buntem Salatteller <sup>3,7</sup>	25,60 €
447	KROSS GEBRATENE ZANDERFILETS an Hummer-Dillrahmsauce Blattspinat und feine Nudeln	26,90 €



## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

	PORTION POMMES FRITES	4,50 €
	PORTION BUTTERS PÄTZLE MIT SAUCE	5,30 €
	PORTION NUDELN MIT TOMATENSAUCE	5,30 €
	PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	9,80 €



## DESSERTS

576	MOUSSE AU CHOCOLATE im Glas	5,50 €
555	PANNA COTTA im Glas mit Waldbeeren	5,80 €
577	BOURBON VANILLEEIS mit heißen Himbeeren	6,80 €
578	EINE TASSE ESPRESSO mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis	4,40 €
579	EINE TASSE ESPRESSO mit einer kleinen Creme brülée	4,90 €
572	WARME APFELKÜCHLE mit Zimtzucker Vanillesauce und einer Kugel Walnußeis	8,40 €
531	1 Kugel Eis oder Sorbet nach Auswahl	2,20 €