

SPEISEKARTE



Suppen

- | | |
|---|-------|
| 1. Klare Rinderkraftbrühe Markklößchen Eierstich Schnittlauch | 7 € |
| 2. Grünkernsüpple Markklößchen Schnittlauch | 7,5 € |

Vorspeisen/Salate

- | | |
|--|--------|
| 9. Bunter Mühlensalat hausgemachtes Joghurtdressing | 5,5 € |
| 8. Frischer knackiger Feldsalat Walnussdressing knusprige Croutons | 10,5 € |
| 161. Sportlersalat bunter Salatmix Blattsalat Joghurtdressing
gegrillte Schweinemedallions Baguette | 17 € |
| 163. Großer Blattsalat Joghurtdressing gegrillte Putenstreifen Baguette | 18 € |
| 165. Großer Blattsalat Walnussdressing gegrillte Angus Ochsenstreifen Baguette | 21 € |
| 167. Französischer Ziegenfrischkäse Waldhonig gratiniert Blattsalate
Walnussdressing Baguette | 16 € |

Hauptgang

- | | |
|---|------|
| 21. Schweinerückenschnitzel Wiener Art Pommes Frites | 17 € |
| 22. Cordon Bleu Schweinerücken Gouda u. Schinken Pommes Frites | 21 € |
| 23. Saftiges Knoblauchsteak 250g cremige Knoblauchsoße Pommes Frites | 21 € |
| 25. Zwei Schweinerückensteaks vom Grill Pfefferrahmsoße Kroketten Bohnen | 24 € |
| 30. Gegrillte Schweinemedallions Pfifferlingrahmsoße Kroketten | 28 € |
| 31. Schwäbischer Filettopf Käsesoße Schweinemedallions Spätzle | 26 € |
| 40. Gegrillte Putensteaks Champignonrahmsoße Kroketten | 23 € |
| 42. Piccata vom Hähnchenbrustfilet in Ei-Käse-Hülle ausgebacken Tagliatelle Weißweinsauce | 23 € |

51. Zwei Kalbsrückensteaks Pfifferlingrahmsoße Spätzle	34 €
52. Zarte Kalbsrückenschnitzel in Butter gebraten Pommes Frites	29 €
53. Zwei gebratene Kalbsfleischpflanzerl von regionalen Kälbern Rahmsoße Marktgemüse Röstis	26 €
55. Leckerer Sauerbraten in eigener Soße Preiselbeerbirne Spätzle	24 €
82. Beuchertsmühlen Grillteller mit dreierlei Steaks & Filets ca. 350g Waffelkartoffel Kräuterbutter Pfeffersoße Pommes	29 €
83. Odenwälder Rehbraten Wacholdersoße Pfifferlingrahmsoße Preiselbeeren Spätzle 201. optional: Rotkohl	27 € 3,5 €
86. Odenwälder Rehrückenfilet rosa gebraten Pfifferlingrahmsoße Wacholdersoße Broccoliröschen Spätzle Preiselbeerbirne	34 €
107. Gebratenes Zanderfilet Weißweinssoße Marktgemüse Basmatireis	28 €
91. Crespelle-italienischer Pfannkuchen Spinat-Tomate-Ricotta Füllung Marktgemüse Weißweinssoße	18 €
92. Vegan: Rote Beete Puffer Marktgemüse Röstis	17 €
93. Frische Steinchampignons in Butter und Knoblauch gebraten Baguette	17 €
1894. Veggie Teller 2 Linsen-Zucchini Puffer 1 Grünkernpuffer Marktgemüse Kräuterquark	20 €
95. Leckere Gemüsemedaillons Marktgemüse Hollandaise Röstis	19 €
96. Süßkartoffel-Ruccola Schnitte Marktgemüse Dip	19 €
<hr/>	
61. Steak vom Black Angus Ochsen Rumpsteak min. 250g Kräuterbutter Pommes Frites 185. optional: knusprige Röstzwiebel	32 € 3€
62. Steak vom Black Angus Ochsen Rumpsteak min. 250g Pfefferrahmsoße Kroketten	34 €
63. Argentinische Ochsensteakpfanne gebratenen Steinchampignons Käsesoße Röstis	38 €
66. Geschmortes Ochsenbäckle v. Angus Rind in eigener Soße Marktgemüse Tagliatelle	28 €
67. Austria. Angus Beef Hüftsteaks 300g Bohnen Speck Rosmarinkartoffel	34 €
71. Filet vom Black Angus Ochsen min. 250g Kräuterbutter Pommes Frites	39 €
72. Filet Madagaskar min. 250g Pfefferrahmsoße Kroketten	40 €
73. Filet vom Black Angus Ochsen min. 250g Pfifferlingrahmsoße Kroketten	42 €
75. Filet vom Black Angus Ochsen Ladyscut 150g Kräuterbutter Pommes Frites	33€