



Advent '22



„Evolution“

Vorspeisen

- * **Winterlicher Salat** mit Feige, Birne und Walnuß, dazu selbst gebackenes Brot von Stephan 7,5
- * **Norwegischer Räucherlachs** von der Fischräucherei Schießl in Denklingen mit Dill-Senf und Kartoffelrösti 12,8

Suppe

- * **Katrin's Apfel-Sellerie-Suppe** mit Apfel-Chip & Steinofenbaguette 6,5

Hauptgang

- * **Rücken und Ragout vom Hirsch** mit glasierten Maronen, dazu Nuß-Schupfnudeln und Blaukraut 22,8

„Chef Martin“ empfiehlt

- * **Geschmorte Ochsenbacke** mit Rotweinschalotten, dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse 20,8
- * **Lachsforelle „Müllerin Art“** mit Petersilienkartoffeln & Gemüse 18,9

- * **Vegan** Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Basmatireis und Papadums 13,5

Dessert

- * **Geeiste Mozartkugel** 7,5
- * **Zimteis** mit heißen Zwetschgen 7,5
- * **Lauwarme Birnentarte** mit Pralinenmousse 7,8

Bitte fragen Sie nach Stephan's passender Wein- oder Bierbegleitung!

„Tradition“

Vorspeise

- * **Bunter Salatteller** 4,8

Suppe

- * **Tanja's hausgemachter Leber- oder Brätknödel** in feiner Rinderkraftbrühe 5,5

Hauptgang

- * **Zwiebelrostbraten** aus der Rinderlende mit Speckbohnen und Röstitaler 23,5
- * **Original „Wiener Schnitzel“** vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu buntes Gemüse 20,8
- * **Cordon bleu** vom Schwein mit Pommes Frites & buntem Gemüse 15,8
- * **Schwäbischer Filetteller** Medaillons vom Schweinefilet auf Käspatzen mit Schwammerlsoße, dazu hausgemachte Röstwiebeln 17,8

Dessert

- * **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 6,8
- * **Weisses Nougat Eis** mit mit Frangelico-Nuss-Likör und Haselnuss-Sahne 6,8
- * **Lauwarmer Schokoladekuchen** mit 1 Kugel Walnuss-Eis 5

Änderungen vorbehalten!

