

Speisekarte

€

kleine Portion
€

Suppe

Schwäbische Kräuterflädle-Suppe 7,80

Beilagen-Salate

Beilagen-Blattsalat
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing 5,30

Beilagen-Salatteller
Rohkost-Salate von uns angemacht und Blattsalate 6,80

Beilagen-Chefsalat
(Blattsalate mit Schinken, Champignons, Tomaten und Ei) ⁽⁸⁾ 7,00

Beilagen-Chefinsalat
(Blattsalate mit Käse, Champignons, Tomaten und Ei) ⁽²⁾ 7,00

Beilagen-Streitsalat
(Blattsalate mit Schinken, Käsestreifen,
Champignons, Tomaten und Ei) ^(2,8) 7,00

sollte kein spezielles Dressing dabeistehen, werden unsere Blattsalate mit unserem
Hausdressing auf Mayonnaise-Basis angemacht, selbstverständlich dürfen Sie umbestellen:
Soße Vinaigrette (Essig-Öl), Olivenöl-Dressing oder Balsamico-Essig-Dressing

Fischgericht

Gedämpfte Lachs-Forellenfilets aus dem oberen Enztal
mit Zitronen-Riesling-Soße
und Bandnudeln 26,30

Fleischgerichte

Försterin Toast
Schweinefilets mit Pilzen, gebratenem Speck
und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren ⁽²⁾ 16,80 12,80

Spaghetti Bolognese vom Rind
mit Parmesankäse 16,80 13,30

Gaisburger Marsch
Schwäbischer Suppeneintopf
mit Kartoffeln, Spätzle vom Brett,
Zwiebelschmelze und gekochtes Rindfleisch 17,80 13,80

Speisekarte

	€	kleine Portion €
Linsen mit handgeschabten Spätzle Saiten Würstle und Bauchspeck ⁽⁸⁾	17,80	14,30
Hausgemachte Fleischküchle mit Pilzen und Spätzle vom Brett	17,80	14,30
Selbstgemachte Maultaschen Schwarzwälder Art mit rohem Schinken und Käse überbacken ^(2, 8)	18,80	15,30
Schweinebraten mit Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Semmelknödel	18,80	15,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Pommes frites	22,80	18,30
Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln dazu Rote-Beete-Salat	23,80	19,30
Putensteak mit Champignonrahmsoße und Spätzle vom Brett	22,80	18,30
„Höfles Töpfele“ Schweinefilets mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle vom Brett	25,80	21,30
Baumwipfel-Teller hausgemachte Maultasche und zwei kleine Fleischküchle Schweinefilet und Pilzrahmsoße dazu handgeschabte Spätzle	27,80	
Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebeln und handgeschabten Spätzle	31,80	
Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	33,80	

Speisekarte

€

kleine Portion
€

Vegetarische und vegane Gerichte

Schwäbische Linsen mit handgeschabten Spätzle	14,30	10,80
Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesankäse überbacken (2)	16,80	13,30
Curry von Kichererbsen und Süßkartoffeln (<i>vegan & glutenfrei</i>) mit Kokosmilch und Basmati-Reis	16,80	13,30
Spaghetti ohne Ei (<i>vegan</i>) mit Gemüse-Bolognese	16,80	13,30
Vegane Rote Beete Arancini (frittierte Reisbällchen) mit Pilzen und Nüssen gefüllt dazu Tomaten Chutney	18,80	15,30

Salate und Vesper

Wurstsalat mit Brot (1, 4, 8)	10,80	8,30
Schweizer Wurstsalat mit Brot (1, 2, 4, 8)	11,30	8,80
Großer Salatteller mit Brot Rohkost-Salate von uns angemacht und Blattsalate	13,80	
Chef-Salat Blattsalate mit Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	15,80	11,30
Chefin-Salat Blattsalate mit Käsestreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	15,80	11,30
Streit-Salat Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	15,80	11,30
Wellness Salat gemischter Salat mit Putenbrust-Streifen dazu Knoblauch-Baguette	20,80	