

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

Speisekarte

kleine Portion
€

Vegetarische und vegane Gerichte

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

Salate und Vesper

<i>Wurstsalat mit Brot (1, 4, 8)</i>	10,80	8,30
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot (1, 2, 4, 8)</i>	11,30	8,80
<i>Großer Salatteller mit Brot Rohkost-Salate von uns angemacht und Blattsalate</i>	13,80	
<i>Chef-Salat Blattsalate mit Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot</i>	15,80	11,30
<i>Chefin-Salat Blattsalate mit Käsestreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot</i>	15,80	11,30
<i>Streit-Salat Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot</i>	15,80	11,30

Wellness Salat

<i>gemischter Salat mit Putenbrust-Streifen dazu Knoblauch-Baguette</i>	20,80
---	-------