

Speisekarte

€

kleine Portion
€

Suppe

Schwäbische Kräuterflädle-Suppe 6,80

Beilagen-Salate

Beilagen-Blattsalat
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing 4,80

Beilagen-Salatteller
Rohkost-Salate von uns angemacht und Blattsalate 5,80

Beilagen-Chefsalat
(Blattsalate mit Schinken, Champignons, Tomaten und Ei) ⁽⁸⁾ 5,80

Beilagen-Chefinsalat
(Blattsalate mit Käse, Champignons, Tomaten und Ei) ⁽²⁾ 5,80

Beilagen-Streitsalat
(Blattsalate mit Schinken, Käsestreifen,
Champignons, Tomaten und Ei) ^(2,8) 5,80

sollte kein spezielles Dressing dabei stehen, 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
Bandnudeln und Blattsalate 24,80

Fleischgerichte

Försterin Toast
Schweinefilets mit Pilzen, gebratenem Speck
und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren ⁽²⁾ 15,30 12,30

Spaghetti Bolognese vom Rind
mit Parmesankäse und Salate der Saison 15,30 12,30

Gaisburger Marsch
Schwäbischer Suppeneintopf
mit Kartoffeln, Spätzle vom Brett,
Zwiebelschmelze und gekochtes Rindfleisch 15,30 12,30

Speisekarte

	€	kleine Portion €
<i>Linsen mit handgeschabten Spätzlen Saiten Würstle und Bauchspeck (8)</i>	15,80	12,80
<i>Hausgemachte Fleischkühle mit Pilzen Spätzle vom Brett und Salate der Saison</i>	16,80	13,30
<i>Selbstgemachte Maultaschen Schwarzwälder Art mit rohem Schinken und Käse überbacken dazu ein gemischter Salat (2, 8)</i>	17,80	14,30
<i>Schweinebraten mit Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Semmelknödel und Salate der Saison</i>	17,80	14,30
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße Pommes frites und Salate der Saison</i>	18,80	15,30
<i>Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln dazu Rote-Beete-Salat</i>	19,80	15,80
<i>Putensteak mit Champignonrahmsoße Spätzle vom Brett und Salate der Saison</i>	20,80	16,80
<i>„Höfles Töpfele“ Schweinefilets mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison</i>	23,80	19,80
<i>Baumwipfel-Teller hausgemachte Maultasche und zwei kleine Fleischkühle Schweinefilet und Pilzrahmsoße dazu handgeschabte Spätzle und ein gemischter Salat</i>	25,80	
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzlen und Salate der Saison</i>	27,80	
<i>Rinderfilet mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salate der Saison</i>	31,80	

Speisekarte

€

kleine Portion
€

Vegetarische und vegane Gerichte

Schwäbische Linsen mit handgeschabten Spätzlen	12,80	9,80
Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesankäse überbacken dazu Blattsalat Mimosa (Ei und Tomaten) (2)	15,80	12,80
Curry von Kichererbsen und Süßkartoffeln (vegan & glutenfrei) mit Kokosmilch und Basmati-Reis dazu Blattsalate mit Oliven-Dressing	15,80	12,80
Spaghetti ohne Ei (vegan) mit Gemüse-Bolognese dazu Blattsalate mit Oliven-Dressing	15,80	12,80
Vegane Rote Beete Arancini (frittierte Reisbällchen) mit Pilzen und Nüssen gefüllt dazu Tomaten Chutney dazu Blattsalat mit Olivenöl-Dressing	17,30	14,30

Salate und Vesper

Wurstsalat mit Brot (1, 4, 8)	9,30	7,30
Schweizer Wurstsalat mit Brot (1, 2, 4, 8)	9,80	7,80
Großer Salatteller mit Brot Rohkost-Salate von uns angemacht und Blattsalate	11,80	
Chef-Salat Blattsalate mit Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	11,80	9,30
Chefin-Salat Blattsalate mit Käsestreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	11,80	9,30
Streit-Salat Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, Champignons, Tomaten und Ei Dressing nach Art des Hauses, Pariser Weißbrot	11,80	9,30
Wellness Salat gemischter Salat mit Putenbrust-Streifen dazu Knoblauch-Baguette	17,30	