


## Speisekarte am Mittag

### Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Pestohaube, in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola  
€ 14,00

 Maultäschchen vom Reh mit in Butter gerösteten Steinchampignons  
(Das verwendete Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio zertifiziert)  
€ 11,00

### Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto € 8,50  
Klare Kraftbrühe mit Flädle 7,50

### Salate

Kleiner gemischter Salat € 6,50  
Große Salatplatte mit Paprika, Gurke, Radieschen, Tomate  
mit Streifen vom Schweineschnitzel € 17,00  
mit gebackenem Camembert € 17,00  
mit in Butter gerösteten Rehmaultäschle € 17,00

---

### Hauptgerichte

Ganzer Bachsaibling „Müllerin“, Salzkartoffeln, Salatteller  
( Der Saibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn und wird dort mit Quellwassernach  
aufgezogen, ist aber nicht Bio- zertifiziert)  
€ 26,00

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind (Dry Aged) mit  
Schmelz- und Röstzwiebeln, Spätzle und Salatteller  
€ 32,00

Rumpsteak vom heimischen Weiderind (Dry Aged, mind. 220g) mit  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites, Salatteller  
€ 32,00

Cordon Bleu vom Landschwein Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites € 21,00

Schnitzel "Wiener Art" vom Landschwein , Pommes Frites € 18,00

Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat € 22,50

Spinatknödel mit Salbeibutter, Parmesan, Salatteller € 17,00