

Unsere Empfehlung



Kürbissuppe verfeinert mit Kürbisöl	6,20 €
Schlachtplatte Sauerkraut, Leber- und Griebenwurst, Kesselfleisch, Kartoffelpüree oder Bauernbrot	14,90 €
Kesselfleisch (mager und durchwachsen) dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree oder Bauernbrot	12,90 €
Gekochtes Brustrippe oder Knöchle dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree oder Bauernbrot	12,90 €
Sauerkrautkäsespätzle * dazu kleiner Salat I,J,L, A1,C,G	14,90 €
Wildschweinbraten * an Apfelrotkraut dazu hausgemachte Semmelknödel I,J,L, A1,C,G	26,90 €

**Die markierten Gerichte sind als kleine Portion erhältlich.
Hierfür berechnen wir 2,00 € weniger.*

Unsere Aktion -Vom Schlemmerblock ausgenommen

Gebratene Gänsekeule dazu hausgemachte
Semmelknödel und Apfel-Rotkraut I,J,L, A1,
28,90 €

Bewusst leben – genussvoll Leben – der Seele Gutes tun!

Unsere Philosophie ist eine ehrliche, regionale Küche. Wir arbeiten mit der Natur nicht gegen Sie. Hierfür bereiten wir die von Ihnen bestellten Speisen immer frisch zu, zu Gunsten der Qualität. Dies setzt oftmals, bei großem Gästeandrang, je nach Aufwand, Wartezeiten voraus.

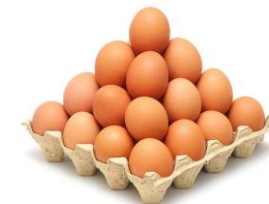
Da uns jeder Gast wichtig und wertvoll ist, bitten wir hierfür um Verständnis!!!

Bei größeren Familien- oder Vereinsfeiern lässt sich dies durch die Entscheidung für ein persönlich zusammengestelltes Büfett oder Menü vereinfachen.

Deshalb möchten wir Ihnen unsere Partner vorstellen.



Hof Schairer
Familie Schairer
Neckartenzlingen



Bauernhof Ruopp
Wolfram und Christine
Ruopp Altdorf



Unsere Jäger:
Gustav Rörich
Winterbach

Salate vom Keltenhof



Roland Hermann
Neuhausen