

## Unsere Empfehlung ....



**Kürbissuppe** verfeinert mit Kürbisöl und Kernen 6,20 €

**Vegi -Teller** 16,90 €

Panierter Blumenkohl an Dampfkartoffeln dazu  
Kräuterquark und kleiner Salatteller I,J,L, A1,C,G

**Zanderfilet auf Rahmchampignon** 22,90 €

dazu Kartoffelrösti, und kleiner Salat I,J,L, A1,C,G

**Pute „Herbst“, \*** 21,90 €

Putensteak an Kürbisgemüse dazu Kartoffelrösti  
und kleiner Salat I,J,L

**Schweinefilet an Kürbisgemüse\*** 24,90 €

dazu Kroketten und kleiner Salat I,J,L, A1,C,G

**Wildschweinbraten \* an Apfelrotkraut** 24,90 €

dazu hausgemachte Semmelknödel I,J,L, A1,C,G

**Gebratene Gänsekeule** dazu hausgemachte 27,90 €

Semmelknödel und Apfel-Rotkraut I,J,L, A1,C,G

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



## 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.

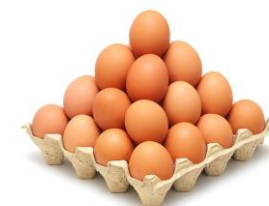
**Da uns jeder Gast wichtig und wertvoll ist, bitten wir hierfür um Verständnis!!!**

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