

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

Semmelknödel und Apfel-Rotkraut I,J,L, A1,C,G 27,90 €

**Die markierten Gerichte sind als kleine Portion erhältlich.*

Hierfür berechnen wir 2,00 € weniger.



Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlichen geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.

(1mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoffen / 3 mit Nitrat / 4 mit

Antioxidationsmitteln / 5 mit Süßungsmitteln / 6 mit Phosphat / 7 mit Geschmacksverstärkern/ 8
geschwefelt

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.

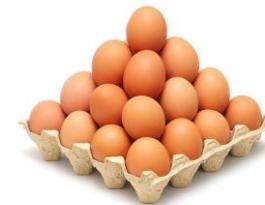
Da uns jeder Gast wichtig und wertvoll ist, bitten wir hierfür um Verständnis!!!

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



Roland Hermann
Neuhausen