

Unsere Empfehlung



Naturtrübe Tellersülze mit Brot A1,A2,	10,90 €
Naturtrübe Tellersülze mit Bratkartoffeln A1,A2,	13,90 €
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit mediterranem Gemüse auf Rahmchampignons, dazu kleiner Salat* I,J,L, A1,C,G	15,90 €
Rindergulasch* dazu Spätzle und kleiner Salat* I,J,L, A1,C,G	19,90 €
Wildschweinbraten auf Wild-Pilzsauce* dazu Semmelknödel und kleiner Salat I,J,L	24,90 €
Rehbraten auf Wild- Pilzsauce* dazu Spätzle und kleiner Salat I,J,L	24,90 €
Zanderfilet auf Rahmchampignonsauce dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat I,J,L, A1,C,G	19,90 €

*** 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.
(1 mit 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

Salate vom Keltenhof



Roland Hermann
Neuhausen