

# SPEISEKARTE

## UNSERE APERITIF

1 Glas Chardonnay Sekt, Hausmarke mit Mango-Chili Fruchtmark 6,50

## ZUM APERITIF ODER EINFACH ZUM PROBIEREN

Hausgemachter Flammkuchen mit gehobeltem Herbsttrüffel 18,50

## SUPPEN

Unser Festtagssüppchen 5,00

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten Gänsekleinmaultäschle 7,00

Kleine Terrine Gaisburger Marsch 7,50

## VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade 16,50

Gebratene französische Blutwurst mit Mangochutney, Remstaler Freilandackersalat und gehobeltem Herbsttrüffel 18,50

Schnitzel von der Gänseleber mit Schokoladensalz gebraten, Selleriepüree, Portweinkirschen, altem Balsamico und Herbsttrüffel 20,50

Hausgemachte Gänsekleinmaultäschle auf 2erlei Arten 12,50

## VOM FISCH

Ahrenhorster Wallerfilet unter der Meerrettichkruste auf Rahmwirsing und Butterkartöffele 26,50

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Knusprige Hafermastgans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, geschmolzenen Kartoffelknödeln und Cranberries 29,50

Rehfleischküchle an Preiselbeer-Pfefferrahm, Spätzle und Kopfsalat 17,50

Saure Nierle vom Landschwein an feinem BalsamicosöÙle mit Röstkartoffel und Kopfsalat 14,50

Sauerbraten vom Rinderschauffelblatt, Spätzle und Kartoffel-Ackersalat 21,50

Gefüllte Kalbsbrust frisch aus dem Ofen mit Spätzle und Kartoffel-Ackersalat 20,50

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak mit gebratener Gänseleber auf Rahmwirsing, frischem Herbstrüffel, Kartoffelkrapfen 36,50

Unsere Linsen mit Saiten, Bauch und Spätzle 14,00

GroÙe Terrine Gaisburger Marsch 13,00

## VEGETARISCH

Schwäbische Rahmkäsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln, Kopfsalat 14,00

Feine hausgemachte Nudeln an Trüffelrahm und gehobelten Herbstrüffel 22,50

## UNSERE KLASSIKER

Zwiebelrostbraten von der FäÙe (weibl. Rind ) mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 27,50

250g von der Hochrippe (durchwachsen, mit Fettrand ) 29,00

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert, dazu Spätzle und Beilagensalat 19.50

Rahmschnitzel vom Schwein oder Kalb 17.-

mit Cremechampignons und Spätzle und gemischtem Salat 24.-

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel vom Schwein 15,00 oder Kalb mit Spätzle oder Pommies-frites und Salat 22,-

## UNSER GÄNSE – MENÜ

Hausgemachte Gänsekleinmaultäschle auf 2erlei Arten

~~~

Knusprige Hafermastgans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl,  
geschmolzenen Kartoffelknödeln und Cranberries

~~~

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis

**Menü p. Pers. EURO 45.-**

## NACHTISCH

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Geeister Frankfurter Kranz mit eingelegten Remstaler Portweinkirschen 12,00

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis 9,50

Walnußeis mit Sahne und lauwarmen Hägemark von der Frau Rösch 8,50

**- gerne Servieren wir Ihnen die Gerichte, abzüglich 3.- , kleiner -  
Bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen, fragen Sie bitte unsere  
Servicemitarbeiter-DANKE!**