



## „EMPFEHLUNG FÜR FEINSCHMECKER“

<i>„Wildererteller“ mit Wildschweinbraten &amp; Wildmaultasche dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Kartoffel- Ackersalat</i>	14,80 €
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und verschiedenen Salaten</i>	12,70€
<i>Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Leber- &amp; Griebenwurst dazu Fildersauerkraut und Kartoffelpüree</i>	8,90 €

## WOCHENKARTE VOM 30. JANUAR BIS 03. FEBRUAR

### Montag

*Leber „sauer“ mit Kartoffelpüree und Blattsalat*

\*\*\*\*\*

*Dessertüberraschung*

### Dienstag

*Leberknödelsuppe*

\*\*\*\*\*

*Schinken-, Gemüsenudelauf und Blattsalat*

### Mittwoch

*Gemüsecremesuppe*

\*\*\*\*\*

*Gulasch mit Kartoffelknödeln und Salatteller*

### Donnerstag

*Klösschensuppe*

\*\*\*\*\*

*Putengeschnetzeltes Hawaii mit Reis und Salatteller*

### Freitag

*Grünkernsuppe*

\*\*\*\*\*

*Tomatisierte Spaghetti Frutti de Mare mit verschiedenen Blattsalaten*

*Unsere Tagesessen gibt es von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr 7,00 €*

*➔Durchgehend warme Küche ➔*



*Jeden Freitag im Februar  
Miesmuscheln so viel Sie möchten  
mit einem Glas 0,1 l Ellwanger Riesling  
für nur 10,99 €  
(Bitte mit Voranmeldung)*





## „EMPFEHLUNG FÜR FEINSCHMECKER“

*Geschmorte Kalbsbäckle mit hausgemachten Spätzle und Kartoffel- Ackersalat* 15,00 €

*„Wildererteller“ mit Wildschweinbraten & Wildmaultasche  
dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Kartoffel- Ackersalat* 14,80 €

*Schwäbischer Sauerbraten  
mit hausgemachten Spätzle und verschiedenen Salaten* 12,70 €

*Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Leber- & Griebenwurst  
dazu Fildersauerkraut und Kartoffelpüree* 8,90 €

---

*Filetsteak vom Simmentaler Rind an Cognac- Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelkroketten und verschiedenen Salaten* 22,00 €

*Fischvariation mit Lachs-, Thunfisch- & Rotbarschfilet  
dazu mediterranes Grillgemüse und Basilikumkartoffeln* 17,50 €

*Ackersalat mit Speckkrüstchen, feinen Zwiebelchen & Crôutons* 5,80 €

*Vesperteller mit Wurst vom Schlachtfest in Manolzweiler  
mit Pressack, Leber-, Blut- & Zungenwurst dazu Essiggurke und Bauernbrot* 5,60 €

## SCHAUEN SIE IN UNSERE DESSERTKARTE

### ODER GENIEßEN SIE

#### Dessertvariation

*Süße Köstlichkeiten aus der süßen Küche  
mit Fruchtsorbet, Eisparfait & Mousse au chocolat* 7,70 €

*Hausgemachte Tiramisu mit Früchten garniert* 5,80 €

*1 Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet  
(Apfel- Calvados, Zwetschge, Pina Colada, Quitte, Ananas)* 1,70 €

*Wahlweise mit Sekt aufgefüllt* 4,30 €



**Sonntag 11. März ab 11.00 Uhr**  
**Jazzfrühschoppen**  
**bei Volkswagen Automobile**  
**in Degerloch**

