

## Aperitifempfehlung

Aperol Spritz <sup>1, 6</sup>	0,2 l	7,50
Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,50
Heppacher Quitte Bio Quittenpersaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft <sup>1, 3</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

## Weinempfehlung

2012 Spätburgunder Reserve trocken, Collegium Württemberg, Rotenberg	0,1 l	6,60
--	-------	------

## Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat  
mit Rucola in Balsamico

*aaa*

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle

*aaa*

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen,  
dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle

*aaa*

Cremé Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen  
und Karamelleis

*aaa*

Espresso

€ 57,-- / ohne Vorspeise € 44,--

## Vorspeisen

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Rehfilet rosa gebraten an Selleriepüree mit Feldsalat in Nussöldressing	16,--

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

## Vegetarische Gerichte

Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--

## Hauptgerichte

Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle		29,--
Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle		29,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel		34,--
Weinbegleitung zu den Wildgerichten		
2012 Spätburgunder Reserve trocken, Collegium Württemberg, Rotenberg	0,75 l	46,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten		26,--
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl und Salzkartoffeln		27,--
Kalbsbäckle geschmort in Burgundersauce auf Berglinsen mit Spätzle		25,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln		29,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten		24,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate		28,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate		28,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller		24,--