

Mittagskarte 06.11.-10.11.2017

Schwäbisches Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle
13,50

Lachsfilet an Safranrisotto und Gemüse vom Markt
13,50

Pfifferlingsravioli an Rielsingsauce und gebratenen Pfifferlingen
12,50

Mittagskarte 13.11.-17.11.2017

Mit Tomate und Mozzarella überbackene Schweineschnitzel an Rahmsauce und
Pommes Frites
13,50

Doradenfilet an Senfsauce, Kartoffelwürfel und Gemüse vom Markt
13,50

Pfifferlingsrisotto mit Gemüse
12,50

Mittagskarte 20.11.-24.11.2017

Hirschbraten an Preiselbeerjus mit Rosenkohl und Spätzle
13,50

Saftiges Zanderfilet an Currysauce, Gemüse und Rosmarinkartöffelchen
13,50

Hausgemachte Kürbismaultaschen an Salbeibutter
und gehobeltem Parmesan
12,50

Mittagskarte 27.11.-01.12.2017

¼ Ente – knuprig gebraten – an Kartoffelknödel und Rotkraut
13,50

Tagliatelle mit Riesengarnelen an Hummersauce und Kirschtomaten
13,50

Serviettenknödel an Waldpilzragout
12,50

**Alle Tagesessen serviere wir inklusiv 1 kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l:
Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser
Still/Medium**

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Weiderind mit feinstem Olivenöl, Zitrone und schwarzem Pfeffer
an Rucola, altem Balsamico und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle 5,90

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse an geschmolzenen Kirschtomaten an
Rucola und Balsamicovinaigrette 13,50

Hauptgerichte

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle 18,50

„Wiener Schnitzel“
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 17,90

Zwiebelrostbraten
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g 19,50

Atlantik Seeteufel im Speckmantel
auf Ratatouille-Gemüse und feinen Nudeln 26,50

„Das Rinderfilet“ saftig und zart“ gegrillt
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 26,50

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zum Essen unser
„Einhorns Gartengemüse“
bestehend aus Zucchini, Zuckerschote und Karotte 4,50*