

*Spezialteller „Schillerhöhe“
verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons
in Rahmsoße, dazu Broccoliroschen
und handgeschabte Spätzle 21.--*

*Schwäbischer Rostbraten mit Schmorzwiebeln
und handgeschabten Spätzle 22.--*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit pommes frites
19.80*

*Kalorienarmes Putenbruststeak mit Currysoße
und Butterreis 14.80*

*Salat nach Art des Hauses
mit Tomaten, Gurken, Blattsalat
in Joghurtdressing mit Schafskäsewürfeln
gegrillten Putenstreifen und Stangenbrot 14.80*

*Wildgeschnetzeltes „Fürst Metternich“
mit Pfifferlingsoße, handgeschabten Spätzle
und Preiselbeerbirne 23.80*

*Gebratene Zanderfilets „Müllerin Art“
mit Zitronenscheiben, gehackter Petersilie
zerlassener Butter und Dampfkartoffeln 21.--*

Salat oder Gemüse? Wählen Sie selbst:

Kleiner Blattsalat 4.50

Blatt-Kartoffelsalat 4.50

Gemischter Salat 4.80

Portion Gemüse der Saison 5.--

Ostern 2019



Speisekarte

Ostern 2019

Menü €34.--

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

Mediterraner Lammbraten mit Kräutern
auf andalusischem Gemüse, dazu Kräuterrösti

Eierlikör-Parfait mit Erdbeeren

Vorspeisen:

Hausgemachte Kaninchenterrine
an Linsensalat mit Ruccola 11.80

Frühlingsalätchen mit Spargel, Radieschen
und Frühlingszwiebeln in Vinaigrette 8.80
dazu Räucherlachs 12.80

Frischkäse-Bündnerfleisch-Röllchen
an Avocadotatar und Kirschtomaten 11.80

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4.60

Hausgemachte Maultaschensuppe 4.80

Bärlauchsüppchen mit Shrimps 6.20

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 6.80

Hauptgänge:

Kleines Kalbsteak mit gebackener Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 15.80

Gefüllte Zucchini mit orientalischem Couscous
auf Currysoße mit lila Kartoffelchips 13.80 (vegan)

Rosa gebratener Lammrücken mit süßer Senfsoße
auf Bohnenallerlei mit Kartoffelmuffin 26.80

Mediterraner Lammbraten mit Kräutern
auf andalusischem Gemüse, dazu Kräuterrösti 19.80

Portion frischer Stangenspargel mit Holländischer Soße
dazu 2 Kräuterflädle oder Petersilienkartoffeln 19.50
mit Schinkenteller 27.80
oder Schweinemedailles 29.80

Wildbratenteller mit Pfifferlingsoße
handgeschabten Spätzle
und Preiselberbirne 24.80

Pochierter Sankt Petersfisch mit Rieslingsöfle
auf jungem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln 25.80

2 Matjes-Filet nach Hausfrauen Art
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm
dazu Petersilienkartoffeln 13.80

Alle Hauptgerichte bekommen Sie auch als kleine Portion

Allergie? Wir bringen Ihnen gerne unsere Speisekarte mit Hinweisen zu Allergenen