

Vorspeisen:

Bunter **Blattsalat der Saison**

mit Speck- und Röstbrotwürfeln 9.50 A-C-J-L

ACE-Salat mit Karotten, Tomaten und Blattsalat

in Hausdressing mit Sonnenblumenkernen 9.50 C-J-L

Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

an Kirschtomaten und Blattsalat 14.60 A-C-D-G-J-L

Chefs scharfe **Chili-Mango-Garnelen**

an Knoblauchbrot 14.30 A-B-G

Tomatensalat mit Balsamicodressing

und Parmesan 9.50 A-C-G-L

Salate:

Kleiner Blattsalat 5.50 C-J-L

Blatt-Kartoffelsalat 5.70 C-J-L

Gemischter Salat 6.20 C-J-L

Suppen:

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 5.50 A-C-I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5.50 A-C-G-I

Tomatencremesuppe mit Croutons 5.70 A-I

A – Getreideprodukte (glutenhaltig) B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja
G – Milch und Laktose H – Nüsse/ Schalenfrüchte I – Sellerie J – Senf K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxide und Sulfite M – Lupinen N – Weichtiere
1 – Konservierungsstoff 2 – Geschmacksverstärker 3 – Antioxidationsmittel 4 – Farbstoff
5 – Phosphat 6 – Süßungsmittel 7 – koffeinhaltig 8 – chininhaltig 9 – geschwärzt
10 – enthält Phenylalaninquelle

Hauptgerichte:

Gebratene **Zanderfilets** „Müllerin Art“ mit Zitronenscheiben gehackter Petersilie, zerlassener Butter, Gemüse garnitur und Petersilienkartoffeln 26.10 A-D-G

Kleines Kalbsteak

mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 18.40 A-I-L

Gegrilltes Putensteak

mit Currysoße
und Butterreis 17.70 G

Spezialteller „Schillerhöhe“

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, dazu Broccoliröschen und handgeschabte Spätzle 27.50 A-C-G-I-L



Wildgeschnitztes „Metternich“

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce
dazu handgeschabte Spätzle
und Preiselbeerbirne 32.-- A-C-G-I-L

Portion Preiselbeeren 2.80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitronengarnitur und Pommes frites 24.-- A-C

Salat nach Art des Hauses

mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen dazu hausgemachtes Stangenbrot 17.40 A-G-L

Gegrilltes Rumpsteak, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 30.-- G

Gegrillte Schweinemedallions, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 18.40 G

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.

der ideale Begleiter zum Zander:
Dürrenzimmerner Heuchelberg
Riesling –trocken- 0,25l 7.30

Leckeres aus der schwäbischen Küche:

Schwäbischer **Rostbraten** mit Bratensoße
Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 30.-- A-C-G-I-L

3 hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze
und Bratensoße 12.80 A-C-G-I-L

zum Rostbraten ein Viertel:
Dürrenzimmerner Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger
-trocken- 7.30

Käs'Spätzle

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäsemischung
und Schmorzwiebeln 12.80 A-C-G

den hät d'r Schiller au trunka:
Cleebronner
HeuchelbergSchillerwein
-trocken- 0,25l 7.30

Veganes Gericht:

Gebratenes Gemüse auf Currysoße
mit Reis 14.80

Kalte Sommergerichte

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Vinaigrette
und Röstkartoffeln 15.80 I

2 Matjes-Filets nach Hausfrauen Art
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm
dazu Petersilienkartoffeln 15.80 D-G-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.