

## 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** 6.50 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 27.40 A-D-G

### **Kleines Kalbsteak**

mit gegrillter Banane und Pfirsich  
dazu Curryreis 19.40 A-I-L

### **Gegrilltes Putensteak**

mit Currysoße  
und Butterreis 18.70 G

### **Spezialteller „Schillerhöhe“**

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, dazu Broccoliröschen und handgeschabte Spätzle 28.80 A-C-G-I-L



### **Wildgeschnetzeltes „Metternich“**

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce  
dazu handgeschabte Spätzle  
und Preiselbeerbirne 33.60 A-C-G-I-L

Portion Preiselbeeren 2.80

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Zitronengarnitur und Pommes frites 25.20 A-C

### **Salat nach Art des Hauses**

mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen dazu hausgemachtes Stangenbrot 18.40 A-G-L

### **Gegrilltes Rumpsteak**, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln 31.50 G

### **Gegrillte Schweinemedallions**, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln 19.40 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

## Leckerer aus der schwäbischen Küche:

Schwäbischer **Rostbraten** mit Bratensoße  
Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 31.50 A-C-G-I-L

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

3 hausgemachte **Maultaschen**  
mit Zwiebelschmelze  
und Bratensoße 13.50 A-C-G-I-L

## Vegetarische Gerichte:

**Gebratenes Gemüse**  
auf Currysoße mit Reis 14.80 (vegan)

**Käs'Spätzle**  
Handgeschabte Spätzle mit Bergkäsemischung und  
Schmorzwiebeln 13.50 A-C-G

**Kartoffel-Pilzpfanne**  
Röstkartoffeln mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln 15.20 (vegan)

## Kalte Sommergerichte

**Hausgemachte Tafelspitzsülze** mit Vinaigrette  
und Röstkartoffeln 16.80 I

**2 Matjes-Filets** nach Hausfrauen Art  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm  
dazu Petersilienkartoffeln 16.80 D-G-L

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

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