

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 27.40 A-D-G

Kleines Kalbsteak

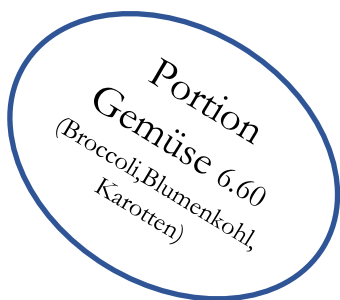
mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 19.40 A-I-L

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



Wildgeschnitztes „Metternich“

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitronengarnitur und Pommes frites 25.20 A-C

Portion Preiselbeeren 2.80

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

Leckeres 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

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

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

Saisonale Gerichte über die kalte Jahreszeit

Gaisburger Marsch in der Suppenterrine serviert
Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel
und handgeschabte Spätzle in Rinderbrühe 17.80 A-C-I

Linsen und handgeschabte Spätzle
mit 1 Paar Saiten und Rauchfleisch 16.80 A-C-G-I-L
ohne Wurst & Fleisch 11.50 A-C-G-I-L

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