

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat der Saison

mit Speck- und Röstbrotwürfeln 8.60 A-C-J-L

ACE-Salat mit Karotten, Tomaten und Blattsalat

in Hausdressing mit Sonnenblumenkernen 8.60 C-J-L

Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

an Kirschtomaten und Blattsalat 13.20 A-C-D-G-J-L

Chefs scharfe **Chili-Mango-Garnelen**

an Knoblauchbrot 13.-- A-B-G

Tomatensalat mit Balsamicodressing

und Parmesan 8.60 A-C-G-L

Salate:

Kleiner Blattsalat 4.80 C-J-L

Blatt-Kartoffelsalat 5.-- C-J-L

Gemischter Salat 5.50 C-J-L

Suppen:

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 4.80 A-C-I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4.60 A-C-G-I

Tomatencremesuppe mit Croutons 5.20 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 24.80 A-D-G

Kleines Kalbsteak

mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 17.50 A-I-L

Gegrilltes **Putensteak**

mit Currysoße
und Butterreis 16.80 G

Spezialteller „Schillerhöhe“

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, dazu Broccoliröschen und handgeschabte Spätzle 25.-- A-C-G-I-L



Wildgeschnitztes „Metternich“

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce
dazu handgeschabte Spätzle
und Preiselbeerbirne 29.-- A-C-G-I-L

Portion Preiselbeeren 2.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitronengarnitur und Pommes frites 22.80 A-C

Salat nach Art des Hauses

mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen dazu hausgemachtes Stangenbrot 16.50 A-G-L

Gegrilltes **Rumpsteak**, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 28.50 G

Gegrilltes **Schweinerückensteak**, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 16.50 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 6.50

Leckeres aus der schwäbischen Küche:

Schwäbischer **Rostbraten** mit Bratensoße
Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 28.50 A-C-G-I-L

3 hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze
und Bratensoße 10.80 A-C-G-I-L

zum Rostbraten ein Viertel:
Dürrenzimmerer Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger
-trocken- 6.50

Käs'Spätzle

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäsemischung
und Schmorzwiebeln 10.80 A-C-G

den hät d'r Schiller au trunka:
Cleebronner
HeuchelbergSchillerwein
-trocken- 0,25l 6.50

Veganes Gericht:

Gebratenes Gemüse auf Currysoße
mit Reis 13.80

Saisonale Gerichte über die kalte Jahreszeit

Gaisburger Marsch in der Suppenterrine serviert
Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel
und handgeschabte Spätzle in Rinderbrühe 14.80 A-C-I

Linsen und handgeschabte Spätzle
mit 1 Paar Saiten und Rauchfleisch 14.80 A-C-G-I-L

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