

## 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

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Zitronengarnitur und Pommes frites 24.-- 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 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:**  
Dürrenzimmerer 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

## Saisonale Gerichte über die kalte Jahreszeit

**Gaisburger Marsch** in der Suppenterrine serviert  
Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel  
und handgeschabte Spätzle in Rinderbrühe 16.80 A-C-I

**Linsen und handgeschabte Spätzle**  
mit 1 Paar Saiten und Rauchfleisch 16.80 A-C-G-I-L

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