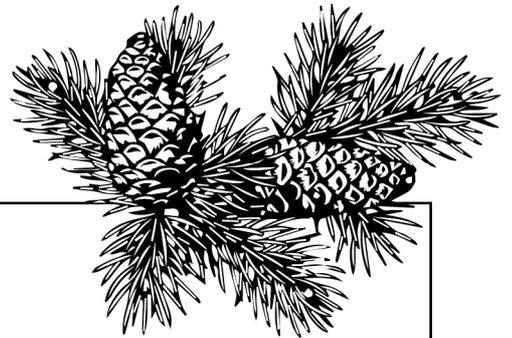


# SAISONALE GERICHTE



## APERITIF & VORSPEISEN

<b>Sommerschorle</b>	0,25 l	4,90 €
Weißherbst, Bitter Lemon, Limettensirup		
<b>Steinpilzsuppe</b>		7,20 €
<b>Pfifferlingsuppe</b>		7,20 €
<b>Schwarzwälder Schinken auf Rucola</b>		16,50 €
mit Grana Padano Splitter, Olivenöl und Zitrone		

## PFIFFERLINGSGERICHTE

<b>Schwäbische Maultaschen mit Pfifferlingsoße</b>		17,50 €
<b>Hausgemachte Laugenknödel</b> (vegetarisch)		18,90 €
mit Pfifferlingsoße		
<b>Schweineschnitzel mit Pfifferlingsoße</b>		22,90 €
und Spätzle		
<b>Hausgemachter Gemüsebratling</b> (vegetarisch)		22,90 €
mit Pfifferlingsoße und Spätzle		

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

<b>Lammhaxe „Provencale“</b>		25,90 €
an einer Soße mit Kräutern der Provence mit Kartoffeln und Gemüse		
<b>Bratwurst und Kesselfleisch</b>		18,50 €
mit Kartoffeln und Sauerkraut		
<b>Bandnudeln mit Garnelen</b>		17,90 €
<b>Wienerle mit Linsen und Spätzle</b>		12,50 €