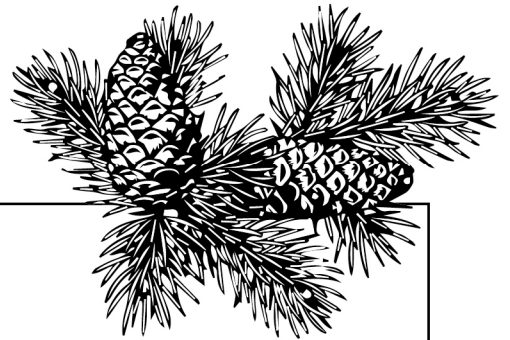




# SAISONALE GERICHTE



## APERITIF & VORSPEISEN

<b>Sommerschorle</b>	0,25 l	4,90 €
Weißherbst, Bitter Lemon, Limettensirup		
<b>Pfifferlingsuppe</b>		7,20 €

## PFIFFERLINGSGERICHTE

<b>Schwäbische Maultaschen mit Pfifferlingsoße</b>		17,50 €
<b>Hausgemachte Knödel mit Pfifferlingsoße</b> 		18,90 €
mit Dinkel-, Spinat-Semmel- oder Laugenknödel		
<b>Schweineschnitzel mit Pfifferlingsoße</b>		22,90 €
und Spätzle		
<b>Hausgemachter Gemüsebratling</b> 		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>Ochsenbäckle an Spätburgundersoße</b>		24,90 €
mit Dinkel-, Spinat-Semmel- oder Laugenknödel		
<b>Bratwurst und Kesselfleisch</b>		18,50 €
mit Kartoffeln und Sauerkraut		
<b>Bandnudeln mit Garnelen</b>		17,90 €

## DESSERT

<b>Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis,</b>		9,20 €
je nach Saison mit Erdbeeren oder Kirschgrütze		